



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

RISERVE CEMBALI

ORIGINE DEL NOME: Deriva dal suono simile a quello prodotto dal Cembalo, creato dal vento di sud-est che attraversa la canna domestica che delimita il confine della nostra tenuta Baroni.

TIPO DENOMINAZIONE: Sicilia DOC.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Baroni, Noto (SR).

RESA PER ETTARO: 60 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 5.917 piante per ha.

TIPOLOGIA TERRENO: Medio imparsto tendente all'argilloso e calcareo.

ALTITUDINE: 50 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: alberello tradizionale.

POTATURA: corta.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 17.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2001.

UVAGGIO: Nero d'Avola.

VENDEMMIA: Manuale, Settembre.

VINIFICAZIONE: Selezione manuale delle uve prima della diraspatura e leggera pigiatura, start up fermentativo con i lieviti naturali delle stesse uve

di provenienza, macerazione con ausilio di follature e delestage in leggera riduzione per mantenere i caratteri primari delle uve.

AFFINAMENTO: In Barriques di rovere francese per minimo 12 mesi, nuovi, di secondo e terzo passaggio in relazione all'annata. La selezione delle migliori barriques viene passata in botti di grandi dimensioni per un ulteriore affinamento di minimo 6 mesi. In bottiglia per 36 mesi.

ACIDITÀ TOTALE: 6.03 g/L

GRADO ALCOOLICO: 14%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Colore rosso amaranto con riflessi rubino.

OLFATTIVA: Profumi sontuosi e caldi, di frutta matura, confetturata, sotto spirito e cotta, tra cui marasche, visciole e prugne, con una vena speziata dolce in cui domina la cannella. Con il lungo affinamento saranno presenti dolci note di cioccolato.

GUSTATIVA: In bocca presenta un ottimo equilibrio di tannini ed acidità, gusto profondo, di gran spessore e struttura, ed elevata morbidezza.

ABBINAMENTO: Vino ricco e potente non può che confrontarsi con cibi forti e decisi quali: paste ripiene o al forno, arrosti di selvaggina e bistecche di manzo alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 18°.

