



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## METODO CHARMAT FUSHÀ

**ORIGINE DEL NOME:** Termine che nella lingua della cultura arbëresh di Piana degli Albanesi indica una zona pianeggiante dislocata in prossimità dei nostri vigneti.

**TIPO DENOMINAZIONE:** IGT TERRE SICILIANE - VINO SPUMANTE BIOLOGICO

**COLLOCAZIONE VIGNETI:** Contrada Baroni, Noto (SR).

**RESA PER ETTARO:** 90 quintali per Ha.

**DENSITÀ VIGNETI:** Ha con 8.264 piante per Ha.

**TIPOLOGIA TERRENO:** Di medio impasto tendente al sabbioso e calcareo.

**ALTITUDINE:** 50 mt s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** Controspalliera.

**POTATURA:** Cordone speronato 8/10 gemme.

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 8.000.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2020.

**UVAGGIO:** Syrah.

**VENDEMMIA:** Manuale in cassette, leggermente anticipata al fine di preservare l'acidità sottoposte a 48 ore di decantazione statica a bassa temperatura. Il succo così ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata; in primavera, la base spumante viene travasata in

autoclavi, dove, grazie all'aggiunta di lieviti, ha luogo una seconda fermentazione che innesca il processo di trasformazione degli zuccheri residui, da cui si origina l'anidride carbonica che conferisce al vino il delicato perlage.

**AFFINAMENTO:** In vasche di acciaio Inox e circa 3 mesi di bottiglia a temperatura controllata.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,3 gr/l

**GRADO ALCOOLICO:** 12,5%.

**ANALISI SENSORIALE:**

**VISIVA:** Colore rosa tenue buccia di cipolla con sfumature pesca, con un perlage abbastanza fine e persistente.

**OLFATTIVA:** Al Naso si presenta con una buona intensità e complessità. Qualità olfattiva fine in cui si riconoscono diverse famiglie aromatiche; tra tutte spiccano le note fruttate di susina gialla, pesca, ciliegia rossa e frutto della passione. Fragranti le note di lieviti e crosta di pane; arricchiscono il bouquet i sentori di petali di rosa, gelsomino e zagara.

**GUSTATIVA:** In bocca il vino entra con tutta la sua fresca prorompenza e mineralità e rivela una lunga persistenza marcando ancora di più il suo profilo aromatico per via retronasale; presenta una buona struttura ed equilibrio.

**ABBINAMENTO:** Ideale per accompagnare piacevoli aperitivi, ma anche con frittura di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:** 7°

