



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

NATURALI NATYR - INSOLIA

ORIGINE DEL NOME: richiama la lavorazione "naturale" del vino con fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti e solfiti.

TIPO DENOMINAZIONE: IGT Terre Siciliane.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Pianetto, Santa Cristina Gela (PA).

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 4.830 piante per ha.

TIPOLOGIA TERRENO: di medio impasto tendente all'argilloso, ricco di scheletro e minerali.

ALTITUDINE: 650 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: controspalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.500.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2013.

UVAGGIO: Insolia.

VENDEMMIA: manuale, Settembre.

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle uve prima della diraspatura seguita da pressatura

soffice, fermentazione spontanea sulle bucce e nessuna aggiunta di solfiti. Segue la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: in acciaio su lieviti autoctoni per 24 mesi in attesa del raggiungimento della stabilità naturale del vino. Post imbottigliamento il vino si evolve in vetro per ulteriori 12 mesi.

ACIDITÀ TOTALE: 6.10 g/L

GRADO ALCOOLICO: 13%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: limpido, giallo dorato.

OLFATTIVA: ampio, speziato con note di agrumi maturi e arancia candita, note floreali di fiori di camomilla e zagara. Seguono note balsamiche di erbe aromatiche.

GUSTATIVA: di corpo robusto, pieno, sapido e minerale, conferma al gusto le note olfattive.

ABBINAMENTO: ottimo per aperitivi accompagnati da salumi e formaggi anche stagionati, pesce azzurro, tonno, salmone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 7°.

