



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

NATURALI

NATYR - PETIT VERDOT

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: contospalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.600.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2013.

UVAGGIO: Petit Verdot.

VENDEMMIA: manuale, Ottobre.

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle

uve prima della diraspatura seguita da pressatura soffice, fermentazione spontanea 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: 6.15 g/L

GRADO ALCOOLICO: 15%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: limpido, rosso rubino con riflessi granata.

OLFATTIVA: intenso, complesso di qualità fine, all'inizio si presenta chiuso con note riduttive. Un'accurata ossigenazione ne apre il bouquet aromatico dando spazio a note di frutta rossa sotto spirito (ciliegie e prugna).

GUSTATIVA: maturo ed armonico, sapido, elegante ma intenso, la nota acida accompagnata da tannini dolci conferiscono al vino una perfetta armonia ed equilibrio.

ABBINAMENTO: carni alla griglia, selvaggina di piccola taglia, salumi stagionati, pasta con sughi di carne, minestre di legumi ristrette, polipo e calamari alla luciana (affogati).

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 18°.

