



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## MONOVARIETALI BIO INSOLIA

**ORIGINE DEL NOME:** Varietà dell'uva.

**TIPO DENOMINAZIONE:** Sicilia DOC Biologico.

**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:** 65.000.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2007.

**UVAGGIO:** Insolia.

**VENDEMMIA:** manuale, in tre epoche differenti

per creare tre basi (acida / maturità tecnica / surmaturazione).

**VINIFICAZIONE:** selezione delle uve a cui seguono una pressatura soffice, l'impedimento statico dei mosti e la fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:** in serbatoi di acciaio sui lieviti per 3 mesi, a cui seguono il blend delle tre basi e l'affinamento in bottiglia (per almeno 2 mesi).

**ACIDITÀ TOTALE:** 5.6 g/L.

**GRADO ALCOOLICO:** 13%.

### ANALISI SENSORIALE:

**VISIVA:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**OLFATTIVA:** note floreali di zagara e mela verde.

**GUSTATIVA:** fresco, sapido e minerale.

**ABBINAMENTO:** ottimo per gli antipasti con formaggi erborinati e in abbinamento ai pesci grassi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:** 7°.

