



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## MONOVARIETALI BIO CATARRATTO

**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:** 40.000.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2011.

**UVAGGIO:** Catarratto.

**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'illimpimento 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:** 5.75 g/L.

**GRADO ALCOOLICO:** 13%.

**ANALISI SENSORIALE:**

**VISIVA:** Giallo paglierino.

**OLFATTIVA:** Il profilo aromatico è tipicamente associato a delle note agrumate e floreali, (in particolare scorza di limone, pompelmo, arance amare, zagara e gelsomino) e frutta tropicale, frutto della passione con un tocco di erbetto aromatiche e spezie dolci.

**GUSTATIVA:** Secco, di media struttura e buona acidità con moderato tenore alcolico. Una eccellente sapidità con un piacevole e leggero finale amaricante.

**ABBINAMENTO:** Vino molto versatile che si abbina molto bene al pesce ed ai frutti di mare, carni bianche, verdure grigliate e formaggi di capra.

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

