



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

MONOVARIETALI BIO NERO D'AVOLA

ORIGINE DEL NOME: Varietà dell'uva.

TIPO DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Biologico.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Baroni, Noto (SR).

RESA PER ETTARO: 80 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 5,5 ha con 5.050 piante per ha.

TIPOLOGIA TERRENO: Di medio impasto tendente all'argilloso e calcareo.

ALTITUDINE: 50 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: controsballiera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 51.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2007.

UVAGGIO: Nero d'Avola.

VENDEMMIA: Manuale, settembre.

VINIFICAZIONE: Diraspatura, pigiatura soffice, macerazione-fermentazione a una temperatura controllata, continui rimontaggi e delestages, successiva fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: in acciaio per 14 mesi / bottiglia 3 mesi.

ACIDITÀ TOTALE: 6.38 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 13%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Rosso rubino profondo con piacevoli riflessi violacei.

OLFATTIVA: Intenso e avvolgente, spiccano le note di ribes, fragolina di bosco e melograno.

GUSTATIVA: Vino rosso nel quale si esaltano la freschezza al palato, la mineralità, la morbidezza dei suoi tannini in un complesso di equilibrio che dona al vino sensazioni di piacevolezza e lunghezza al palato.

ABBINAMENTO: Si accompagna con risotti, primi piatti di pasta al forno, carni rosse, agnello e formaggi saporiti. Per la sua piacevole struttura e intensa aromaticità il Nero d'Avola si abbina in modo ideale ad un piatto tipico della cucina siciliana, gli spaghetti alla Norma, con melanzane e ricotta affumicata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 16°.

