



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

CLASSICI SHYMER

ORIGINE DEL NOME: è l'acronimo delle uve Syrah (Shyraz) e Merlot.

TIPO DENOMINAZIONE: IGT Terre Siciliane.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Syrah in Contrada Baroni, Noto (SR), Merlot in Contrada Pianetto, Santa Cristina Gela (PA).

RESA PER ETTARO: Syrah 90 q.li per ha, Merlot 90 q.li per ha.

DENSITÀ VIGNETI: Syrah 7 ha con 8.264 piante per ha, Merlot 4.830 piante per ha.

TIPOLOGIA TERRENO: Syrah: di medio impasto tendente al sabbioso; Merlot: di medio impasto tendente all'argilloso, ricco di scheletro e minerali.

ALTITUDINE: 50 m s.l.m. per il Syrah e 650 m s.l.m. per il Merlot.

ALLEVAMENTO: controsplalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 60.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2004.

UVAGGIO: Syrah - Merlot

VENDEMMIA: Manuale, agosto e settembre.

VINIFICAZIONE: Selezione manuale delle uve prima della diraspatura e leggera pigiatura,

start up fermentativo con i lieviti naturali delle stesse uve di provenienza, macerazione con ausilio di follature e delestage in leggera riduzione per mantenere le caratteri primari delle uve.

AFFINAMENTO: Barriques di rovere francese per 12 mesi, nuovi, di secondo e terzo passaggio in relazione all'annata. In bottiglia per 24 mesi.

ACIDITÀ TOTALE: 5.97 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 14%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Limpido, rosso rubino intenso, consistente.

OLFATTIVA: All'olfatto risulta intenso, complesso e fine con note floreali di rosa lavanda e violetta; sentori di frutta a bacca rossa come ribes nero, fragola e mora ma soprattutto ciliegia matura. Dall'affinamento in barrique derivano le note terziarie del legno di quercia, quelle tostate del bacon, del caffè e infine quelle speziate di cannella, vaniglia e noce moscata.

GUSTATIVA: Secco, caldo e morbido, dotato di buona freschezza gustativa, abbastanza sapido e con un tannino setoso ed avvolgente. Di corpo, equilibrato, intenso, persistente di qualità eccellente.

ABBINAMENTO: Stufato di carne, formaggi stagionati, risotto ai funghi, pappardelle al ragu e involtini di carne alla Palermitana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 16-18°C.

