



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

CLASSICI BAIASYRA

ORIGINE DEL NOME: il nome richiama l'affascinante baia del borgo di Marzamemi, vicino alla nostra tenuta, in cui la sera, "sira" in siciliano, il cielo si colora di rosa.

TIPO DENOMINAZIONE: IGT Terre Siciliane.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Baroni, Noto (SR).

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 7 ha con 8.264 piante per ha.

TIPOLOGIA TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso e calcareo.

ALTITUDINE: 50 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: controspalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2019.

UVAGGIO: Syrah.

VENDEMMIA: Manuale, Agosto e Settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte in piccole cassette vengono trasportate celermente in cantina per una seconda selezione manuale.

segue la diraspatura e subito in pressa per sgrondare solo il mosto più nobile " il Fiore" in serbatoi di acciaio dove a basse temperature fermenta per circa 3 settimane.

AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio maturazione in surlie per 4 mesi.

ACIDITÀ TOTALE: 6,4 g/L

GRADO ALCOOLICO: 12%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Colore rosa tenue buccia di cipolla con sfumature pesca.

OLFATTIVA: Il bouquet inebria con sentori mediterranei di agrumi che si fondono con quelli di frutta fresca come gelsi, fichi, melograno e nocepesca. Tra le note floreali spiccano i sentori di rosa a conferma della sua estrema finezza ed eleganza.

GUSTATIVA: Al palato tornano le note fruttate e agrumate di pompelmo e chiude con una piacevolissima sfumatura sapida. Gusto pieno, setoso e persistente. Grande freschezza.

ABBINAMENTO: Ideale in abbinamento a salumi, primi piatti a base di verdure, carni bianche, pesci in umido ed al cartoccio. Ottimo anche con la pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 10-12°.

