



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

CLASSICI SYRACO

ORIGINE DEL NOME: è un omaggio al vento caldo di sud-est dell'antica città di Siracusa.

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: controsballiera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.900.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2014.

UVAGGIO: Syrah.

VENDEMMIA: Manuale, Agosto e Settembre.

VINIFICAZIONE: Selezione manuale delle uve prima della diraspatura e leggera pigiatura, start ap 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: In Barriques di rovere francese per 12 mesi, nuovi, di secondo e terzo passaggio in relazione all'annata. In bottiglia per 24 mesi.

ACIDITÀ TOTALE: 5.83 g/L

GRADO ALCOOLICO: 14%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Rubino cupo e impenetrabile con l'unghia solcata da lampi violacei.

OLFATTIVA: Naso ricco ed elegante, dove si alternano note di mora, amarena sotto spirito, ribes, cacao, grafite, humus, caffè tostato, rabarbaro, cuoio, pepe nero e chiodi di garofano, che formano un bouquet intrigante ed avvolgente.

GUSTATIVA: Pronto per essere bevuto ed armonico; dal punto di vista alcolico è un vino caldo; al gusto è anche abbastanza sapido. Intenso e persistente, di corpo con tannini setosi ed avvolgenti.

ABBINAMENTO: Notovole con un formaggio Pecorino siciliano o con un brasato di maialino nero. Carne rossa arrosto o alla griglia ma anche con selvaggina come cervo o cinghiale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 18°.

