



# 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°.

