



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

MONREALE DOC MURRIALI

ORIGINE DEL NOME: Nasce dalla volontà di valorizzare il nostro territorio che rientra nella DOC Monreale.

TIPO DENOMINAZIONE: MONREALE DOC Bianco - BIOLOGICO

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Pianetto, Santa Cristina Gela (PA).

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 4.830 piante per ha.

TIPOLOGIA TERRENO: di medio impasto tendente all'argilloso, ricco di scheletri e minerali.

ALTITUDINE: 650 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: controspalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2018.

UVAGGIO: Insolia.

VENDEMMIA: Manuale, Agosto e Settembre. Le uve sono raccolte manualmente in cassette, per una prima selezione, in tre epoche vendemmiali differenti: la prima anticipata in pre maturità tecnologica per garantire una maggiore concentrazione acida; la seconda in piena maturazione fenolica nella massima espressione varietale e la terza tardiva in leggera surmaturazione controllata, per conferire le note morbide e profumate tipiche del varietale

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte manualmente in casse vengono immediatamente trasportate in cantina e dopo un'ulteriore cernita si procede alla diraspatura e alla pigiatura a freddo, per consentire la macerazione in pressa. Le fermentazioni durano circa 20 giorni in serbatoi di acciaio inox, all'interno dei quali si prolunga la maturazione sur-lie.

AFFINAMENTO: 6 mesi sui lieviti in Vasca Inox cui segue almeno un mese in bottiglia.

ACIDITÀ TOTALE: 5,30 gr/l - Ph 3,38

GRADO ALCOLICO: 13%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: giallo paglierino con riflessi verdolini.

OLFATTIVA: minerale con note floreali di zagara, tiglio e ginestra, seguite da frutta fresca di mela verde e pesca.

GUSTATIVA: fresco, abbastanza caldo, ottima palatabilità e piacevolezza morbida, al retrogusto conferma le note fruttate e sapide.

ABBINAMENTO: Ideale come aperitivo, è eccellente con i frutti di mare, crostacei e con tutti i piatti a base di pesce, specialmente il rombo o i calamari alla griglia. Da provare anche con tagliolini alla bottarga oppure con ingredienti semplici come il tonno e i pomodorini pachino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 7°.

