



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

CLASSICI TIMEO

ORIGINE DEL NOME: Titolo del celebre dialogo platonico che più di tutti gli altri ha influito sulla filosofia e sulla scienza. In esso, vengono approfonditi essenzialmente tre problemi: quello cosmologico (l'origine dell'universo), quello fisico (la sua struttura materiale) e infine quello escatologico (la natura umana).

TIPO DENOMINAZIONE: Sicilia DOC.

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 scheletro 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: 2015.

UVAGGIO: Grillo.

VENDemmIA: Tra agosto e settembre, sono raccolte manualmente in cassette, per una prima selezione in due epoche vendemmiali differenti: la prima, anticipata in pre maturità tecnologica per garantire una maggiore concentrazione acida; la seconda, in leggera surmaturazione, che con la tecnica della criomacerazione pellicolare esalta al massimo le potenzialità varietali.

VINIFICAZIONE: Alla raccolta, segue una seconda selezione delle uve tramite dei nastri da cernita. Dopo la diraspatura e una

pressatura soffice, i mosti fermentano a temperatura controllata in vasche di acciaio di piccole dimensioni: tutte operazioni che avvengono per la semplice forza di gravità garantita dalla struttura a piani della cantina. La fermentazione avviene separatamente per le singole raccolte, così da ottenere un bouquet variegato che racchiuda la personalità di Pianetto. La decantazione avviene in modo naturale, senza aggiunta di coadiuvanti enologici inorganici e solforosi; viene aiutata solo con un abbassamento termico per separare le fecce grossolane prima della fermentazione naturale, che dura circa 40-60 giorni a basse temperature. La seconda vendemmia (in surmaturazione) effettua lo start up fermentativo in acciaio in presenza delle bucce, unitamente alle quali attua una macerazione di circa una settimana a 8°C. Successivamente, il mosto fiore viene travasato in vasche di fermentazione, dove permane per raggiungere una piena maturità in sur-lies (almeno 5 mesi). Infine, a un mese dall'imbottigliamento, avviene il matrimonio delle varie cuvée.

AFFINAMENTO: 6 mesi sui lieviti in Vasca Inox.

ACIDITÀ TOTALE: 5,4 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 13,5%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Giallo paglierino tenue, con vivaci tonalità verdoline.

OLFATTIVA: Al naso sentori di agrumi freschi e intensi, che si incontrano con deliziose nuance di mandorle e meloni. Fragranze di lavanda e ginestra.

GUSTATIVA: Vino di medio corpo. Le papille gustative esultano all'entrata morbida e fresca di un vino che primeggia in persistenza e sobrietà. Si evince alla bocca un frutto vivace e croccante di aristocratica mineralità mediterranea elegante e calibrata.

ABBINAMENTO: La sua fragranza e la sua aromaticità lo rendono il vino esemplare per accompagnare molluschi ed antipasti di pesce, ma anche primi e secondi piatti a base di pesce e verdure. Il grillo si sposa perfettamente anche alle carni bianche, le uova e i salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 9°

