



# 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 Cella (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:** controsplalliera.

**POTATURA:** cordone speronato 8/10 gemme.

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 6.500.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2018.

**UVAGGIO:** Insolia-Catarratto.

**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 cassette 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:** 6.5 gr/l

**GRADO ALCOOLICO:** 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 piacevolmente morbido, 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°.

