



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

## CLASSICI SHYMER

**ORIGINE DEL NOME:** è l'acronimo delle uve Syrah (Shyraz) e Merlot.

**TIPO DENOMINAZIONE:** IGT Terre Siciliane.

**COLLOCAZIONE VIGNETI:** Syrah in Contrada Baroni, Noto (SR), Merlot in Contrada Pianetto, Santa Cristina Gela (PA).

**RESA PER ETTARO:** Syrah 90 q.li per ha, Merlot 90 q.li per ha.

**DENSITÀ VIGNETI:** Syrah 7 ha con 8.264 piante per ha, Merlot 4.830 piante per ha.

**TIPOLOGIA TERRENO:** Syrah: di medio imparsto tendente al sabbioso; Merlot: di medio impasto tendente all'argilloso, ricco di scheletro e minerali.

**ALTITUDINE:** 50 m s.l.m. per il Syrah e 650 m s.l.m. per il Merlot.

**ALLEVAMENTO:** controsplalliera.

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

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 60.000.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2004.

**UVAGGIO:** Syrah - Merlot

**VENDEMMIA:** Manuale, agosto e settembre.

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

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,97 g/L.

**GRADO ALCOOLICO:** 14%.

**ANALISI SENSORIALE:**

VISIVA: Limpido, rosso rubino intenso, consistente.

OLFATTIVA: All'olfatto risulta intenso, complesso e fine con note floreali di rosa lavanda e violetta; sentori di frutta a bacca rossa come ribes nero, fragola e mora ma soprattutto ciliegia matura. Dall'affinamento in barrique derivano le note terziarie del legno di quercia, quelle tostate del bacon, del caffè e infine quelle speziate di cannella, vaniglia e noce moscata.

GUSTATIVA: Secco, caldo e morbido, dotato di buona freschezza gustativa, abbastanza sapido e con un tannino setoso ed avvolgente. Di corpo, equilibrato, intenso, persistente di qualità eccellente.

ABBINAMENTO: Stufato di carne, formaggi stagionati, risotto ai funghi, pappardelle al ragù e involtini di carne alla Palermitana.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:** 16-18°C.

