



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

RISERVE VIAFRANCIA ROSSO

ORIGINE DEL NOME: Nasce per affermare la vocazionalità francese della nostra azienda. La famiglia Marzotto per metà è francese, ha vissuto in Francia e da lì ha portato un background importante per la nostra cantina. Inoltre Via Francia è la Via che attraversa la nostra azienda; un ulteriore modo quindi di essere legati al nostro territorio.

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 scheletri e minerali.

ALTITUDINE: 650 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: controspalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.300.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2014.

UVAGGIO: Merlot - Cabernet Sauvignon.

VENDEMMIA: manuale, Settembre.

VINIFICAZIONE: Ulteriore selezione 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.

AFFINAMENTO: Dopo un affinamento in acciaio di circa 9 mesi, in attesa del completamento della fermentazione malolattica, il vino matura in barriques nuove o di secondo passaggio per circa 24 mesi in relazione all'annata. Le migliori partite vengono successivamente assemblate in acciaio dove sosta 6 mesi per una naturale stabilizzazione. L'affinamento si completa in bottiglia fino al raggiungimento del miglior equilibrio gusto-olfattivo.

ACIDITÀ TOTALE: 5,58 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 15%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Limpido di colore rubino intenso.

OLFATTIVA: intenso, complesso, di qualità fine, floreale (rosa, viola e lavanda), fruttato (amarena, ciliegie, marasca) con note speziato e tostate (mallo di noce, sandalo, cuoio, tabacco, cacao), presenti note vegetali di peperone verde e foglie di pomodoro.

GUSTATIVA: di corpo, caldo, abbastanza sapido, intenso e molto persistente, tannino elegante. Vino orchestrale che invita continuamente all'assaggio.

ABBINAMENTO: Carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 18°.

