



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

RISERVE

## VIAFRANCIA BIANCO

**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 - 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:** controsplalliera.

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

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 12.300.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2016.

**UVAGGIO:** Viognier.

**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:** ad una seconda selezione delle uve tramite dei nastri da cernita, segue la diraspatura ed una pressatura soffice. Il mosto fiore dopo una decantazione naturale in vasche d'acciaio viene travasato in legno per lo start up fermentativo.

**AFFINAMENTO:** Il vino matura in legno francese di primo e secondo passaggio per 9 mesi in sur lie, segue l'assemblaggio delle varie cuvée in vasche d'acciaio dove permane fino al raggiungimento della naturale stabilità prima dell'imbottigliamento.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5.95 g/L.

**GRADO ALCOOLICO:** 13%.

**ANALISI SENSORIALE:**

VISIVA: giallo paglierino.

OLFATTIVA: ampio, fruttato con note di ananas matura, ficodindia e guaiava; Speziato con sentori di vaniglia e pepe bianco, erbe fresche come aneto e timo, continua con leggere note fumè che rendono ancora più complesso ed elegante il bouquet.

GUSTATIVA: Vino dotato di grande morbidezza gusto-olfattiva, sorretto comunque da un'interessante vena acida che dona una sorprendente freschezza al palato. La sua struttura ed il suo equilibrio esaltano le eleganti qualità organolettiche tipiche della varietà.

**ABBINAMENTO:** carni bianche, pesce azzurro, tonno e salmone gratinato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:** 9°.

