



Baglio di Pianetto

Ramione Merlot/Nero D'Avola Sicilia IGT

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Merlot 50,0% e Nero D'Avola 50,0%

SAFRA: 2011

TERROIR: Contrada Baroni - Noto - Siracusa - Sicília, Pianetto - Santa Cristina Gela - Palermo - Sicília

PAÍS: Itália

ÁLCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18 - 20 °C

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi profundo.

OLFATO: Intenso, de incrível refinamento. O primeiro momento é marcado por notas de frutas vermelhas e negras que são acompanhadas posteriormente por notáveis nuances de baunilha, alcaçuz e noz-moscada.

PALADAR: Vinho de paladar macio e equilibrado. Em boca, mesclam-se notas de frutas e de especiarias, resultando em um vinho harmônico e elegante. Os taninos mostram uma boa maturação e são acompanhados de uma acidez moderada, garantindo assim, um bom volume de boca.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, Queijos de média intensidade e Risoto de cogumelos

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Colheita da uva em duas épocas distintas;
- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio (15°C ? 16°C) no Nero D'Avola?;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 27°C;
- Remontagens e delestagens durante 22 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês ? 50% novas e 50% de segundo uso;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento e rotulagem.



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5%

Acidez total: 5,71 g/l de ácido tartárico

pH: 3,54