

FICHA TÉCNICA



LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5% Acidez total: 5,71 g/l de ácido tartárico pH: 3,54

Baglio di Pianetto

Ramione Merlot/Nero D'Avola Sicilia IGT


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

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

SAFRA: 2011

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

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 13,50%

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: Quindim, Risoto de presunto de parma com figo e Carnes vermelhas grelhadas

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.] Cód. EAN: 8032679443064 | Cód. DUN: 88032679443060