



ACQUISTATO IL .....

"Baiasyra" Terre Siciliane IGT Rosé

2022

## Il rosato che ha il colore di un tramonto siciliano

**Svinando**

### La Vigna

**Terreno** Medio impasto tendente al sabbioso e calcareo.**Esposizione** Nord-Est 50m s.l.m.**Allevamento** Controspalliera, cordone speronato**Densità imp.** 8.264 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosato fermo**Provenienza** Sicilia**Uve** Syrah 100%**Gradazione** 12% vol**Temp. Servizio** 16°**Quando Berlo** Entro 3 anni da oggi**Abbinamento** Carni bianche**Vinificazione** Le uve raccolte in piccole cassette vengono trasportate celermemente in cantina per una seconda selezione manuale, segue la diraspatura e subito in pressa per sgrondare solo il mosto più nobile "il Fiore" in serbatoi di acciaio dove a basse temperature fermenta per circa 3 settimane.**Sensazioni** Colore rosa tenue buccia di cipolla con sfumature pesca. Il bouquet inebria con sentori mediterranei di agrumi che si fondono con quelli di frutta fresca come gelsi, fichi, melograno e nocepesca. Tra le note floreali spiccano i sentori di rosa a conferma della sua estrema finezza ed eleganza. Al palato tornano le note fruttate e agrumate di pompelmo e chiude con una piacevolissima sfumatura sapida Gusto pieno, setoso e persistente. Grande freschezza.

C'è un che di poetico in questo incantevole rosato siciliano. Iniziamo dal nome, Baiasyra. Un richiamo diretto alla bella baia del borgo di Marzamemi, che si trova vicino alla tenuta di Noto, il cui cielo la sera, o meglio la "sira", si tinge di un bel colore rosa. Il vino nato da questa ispirazione è un Syrah in purezza, fragrante e di spiccata personalità. Il colore è rosa tenue, molto elegante. Al naso presenta profumi nitidi di frutta rossa e sentori agrumati. Per questo si rivela senza dubbio un vino estremamente versatile, perfetto in mille occasioni diverse. Ottimo come aperitivo, in tavola si sposa perfettamente a diverse preparazioni. Zuppe di pesce, piatti vegetariani e formaggi freschi. Ma se vogliamo coglierne il vero spirito, mettiamolo alla prova con un grande classico della cucina italiana: la pizza margherita. Ma quella buona. Preparata con i pomodori di pachino e la mozzarella filante prodotta con il latte delle bufale siciliane (con buona pace dei puristi campani).

C'è una Sicilia bella ed elegante. Un'espressione nobile dell'antica arte di coltivare la terra e di produrre grandi vini. Baglio di Pianetto, con i suoi oltre venti anni di storia, rappresenta proprio questa anima elegante e raffinata. Anni che hanno permesso all'azienda di proprietà della famiglia Marzotto, con le sue tenute nella campagna di Palermo e nella Val di Noto, di raggiungere standard qualitativi davvero interessanti. In perenne e costante equilibrio tra tradizione e innovazione, Baglio di Pianetto dà vita anno dopo anno a vini di grande personalità, tutti facilmente distinguibili per la loro inconfondibile eleganza. I valori custoditi dal Baglio passano dal rispetto dell'integrità di materie prime d'eccellenza, alla salvaguardia e ottimizzazione delle risorse naturali. Non a caso, da tempo è in corso un processo di conversione al biologico dell'intero patrimonio agricolo. Una scelta quasi obbligata per un'azienda moderna e globale che affronta con coraggio e competenza i mercati di tutto il mondo. In cantina domina invece la tecnologia che però non può far altro se non valorizzare il lavoro iniziato in campagna. E in genere, ci riesce benissimo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese