



ACQUISTATO IL .....

"Ra'is" Moscato Terre Siciliane IGT

2017

## Un vino tradizionale da tecnica innovativa



### La Vigna

<b>Terreno</b>	Medio impasto tendente al sabbioso e calcareo
<b>Esposizione</b>	Nord-Est 50m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Controspalliera, cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	5.050 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	Moscato 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	16°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 5 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Dolci e biscotti

### Vinificazione

Le uve sono raccolte manualmente in cassette, per una prima selezione, in due epoche vendemmiali differenti: la prima anticipata in pre maturità tecnologica per garantire una maggiore concentrazione acida; la seconda in appassimento naturale su pianta che con la tecnica della macerazione pellicolare esalta al massimo le potenzialità varietali. Alla raccolta segue una seconda selezione delle uve tramite dei nastri da cernita. Segue la diraspatura ed una pressatura soffice, i mosti fermentano a temperatura controllata in vasche di acciaio di piccole dimensioni. La fermentazione avviene separatamente per le singole raccolte per avere un bouquet variegato. La decantazione avviene in modo naturale, senza aggiunta di coadiuvanti enologici inorganici e solforosa. Viene aiutata solo con un abbassamento termico per separare le fecce grossolane prima della fermentazione naturale. La fermentazione alcolica dura circa 40-60 giorni a basse temperature. La seconda vendemmia effettua lo start up fermentativo in acciaio in presenza delle bucce, unitamente alle quali effettua una macerazione che dura circa una settimana a 8°C, successivamente il mosto fiore viene travasato in

vasche di fermentazione dove permangono per ottenere una piena maturità.

## Sensazioni

limpido, giallo dorato con riflessi ramati. profumo intenso e persistente con sentori di agrumi (di bucce di arancio candite), Albicocca, Miele e Datteri. Amabile e fresco, ottimo equilibrio tra zuccheri ed acidità, sentori di mandorla caramellata

Ra'is nasce da uve Moscato raccolte nella tenuta di Contrada Baroni, a Noto. Ra'is è un ricordo del giorno in cui il Conte Paolo Marzotto, ancora bambino, chiese alla madre di regalargli proprio una bottiglia di moscato. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo dorato dai riflessi ramati. Al naso è inconfondibile, con intensi sentori di agrumi, albicocca, miele e datteri. In bocca è allo stesso tempo amabile e fresco, grazie a un eccezionale equilibrio tra zuccheri, acidità e sentori di mandorla caramellata. Si ottiene questo risultato grazie a una particolare tecnica produttiva che prevede la raccolta delle uve in due epoche vendemmiali differenti. La prima, anticipata, garantisce una maggiore concentrazione acida. La seconda, in appassimento naturale su pianta, esalta al massimo le potenzialità varietali. Segue una ulteriore selezione manuale su nastri da cernita, diraspatura e pressatura soffice. Dopo la vinificazione, in vasche di acciaio di piccola dimensione, la base rimane in sur-lie per un anno, poi un passaggio in barrique per altri 12 mesi. E dopo l'imbottigliamento è prevista una ulteriore fase di affinamento in vetro per almeno due anni.

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.