ACQUISTATO IL .....

"Natyr" Insolia Terre Siciliane IGT 2018 2018



Non filtrato, senza solfiti aggiunti e ottenuto da lieviti indigeni

Natyr, Terre Siciliane IGT 100% Insolia, ha un significato tutto particolare per Baglio di Pianetto. E' uno dei primi vini prodotti dall'azienda del Conte Paolo Marzotto dopo la lunga conversione al biologico. Era il 2013 e Natyr è il primo vino proposto senza essere filtrato, senza solfiti aggiunti e ottenuto da lieviti indigeni. Un vino profondamente territoriale che richiama tutto il buono (e il bello) della Sicilia. Personalità unica, agrumata e balsamica, in questo vino il vitigno Inzolia è immediatamente riconoscibile. Nasce da uve accuratamente selezionate, vendemmiate manualmente e diraspate prima di essere avviate alla fase di pigiatura. Per non alterare il quadro aromatico del frutto di partenza, dopo la vinificazione questo bianco non viene fatto maturare in legno. Rimane invece per circa 24 mesi in contenitori inerti di acciaio, in contatto con i propri lieviti autoctoni, in attesa del raggiungimento della giusta stabilità naturale. Solo a quel punto incontra la bottiglia. Non è ancora il momento, però, della sua messa in commercio. Per raggiungere quel punto bisogna attendere almeno un altro anno, durante il quale le bottiglie riposano in pace e oscurità all'interno della cantina del Baglio.

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.

La Vigna

Terreno	di medio impasto tendente all'argilloso, ricco di scheletro e minerali.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4830

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Insolia 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	selezione manuale delle uve prima della diraspatura seguita da pressatura soffice, fermentazione spontanea sulle bucce e nessuna aggiunta di solfiti. Segue la fermentazione malolattica.
Sensazioni	VISIVA: limpido, giallo dorato. OLFATTIVA: ampio, speziato con note di agrumi maturi e arancia candita, note floreali di fiori di camomilla e zagara. Seguono note balsamiche di erbe aromatiche. GUSTATIVA: di corpo robusto, pieno, sapido e minerale, conferma al gusto le note olfattive.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821