ACQUISTATO IL .....

# "Natyr" Petit Verdot Terre Siciliane IGT 2018 2018

## Personalità siciliana, savoir-faire francese




"La personalità siciliana incontra il savoir-faire francese" - si legge sul sito dell'azienda Baglio di Pianetto. E questo Natyr, Petit Verdot in purezza, ne è un bel esempio. Primo vino totalmente biologico prodotto dall'azienda siciliana di proprietà della famiglia Marzotto, questo Natyr è figlio di una delle varietà originarie della zona del Médoc, a Bordeaux, e coltivate al Baglio. Uva che matura tardivamente, a ottobre inoltrato, si prende tutto il tempo necessario ad arricchirsi di aromi e profumi, senza per questo rinunciare a una spiccata acidità naturale. In cantina subisce una fermentazione in macerazione spontanea, con lieviti autoctoni e senza che vi sia alcuna aggiunta di solfiti. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel color rosso rubino impenetrabile, con una notevole complessità aromatica. Sentori di confettura sono ben integrati con quelli di frutta sotto spirito e in particolare ciliegie e prugne. Poi spezie e note di tostatura a rendere il tutto più elegante e intrigante. Compagno ideale di carni alla griglia, selvaggina, salumi stagionati, è un vino perfetto da proporre anche con primi piatti conditi con sughi a base di carne e minestre di legumi.

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 rosso fermo |
| **Provenienza** | Sicilia |
| **Uve** | Petit Verdot 100% |
| **Gradazione** | 15% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | selezione manuale delle uve prima della diraspatura seguita da pressatura soffice, fermentazione spontanea e nessuna aggiunta di solfiti. Segue la fermentazione malolattica. |
| **Sensazioni** | VISIVA: limpido, rosso rubino con riflessi granata. OLFATTIVA: intenso, complesso di qualità fine, all'inizio si presenta chiuso con note riduttive. Un'accurata ossigenazione ne apre il bouquet aromatico dando spazio a note di frutta rossa sotto spirito (ciliegie e prugna). GUSTATIVA: maturo ed armonico, sapido, elegante ma intenso,la nota acida accompagnata da tannini dolci conferiscono al vino una perfetta armonia ed equilibrio. |

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