



ACQUISTATO IL

Murriali Monreale Doc

2020

Il meglio della Sicilia



Biologico, figlio di Insolia e Catarratto. Cosa chiedere di più, o di diverso, a un bianco siciliano? Un taglio così, va provato. Non si può amare la Sicilia e non perdersi nel giallo paglierino brillante di questo vino. Al naso risulta minerale, con note floreali di zagara, tiglio e ginestra, seguite da frutta fresca, mela verde e pesca. In bocca, invece, gioca tutto sull'equilibrio tra la sua naturale freschezza e il calore dell'alcol. Sul finale ritornano le note fruttate e sapide percepite in precedenza. La vinificazione è semplice e allo stesso tempo accurata. Vendemmia manuale, selezionate con cura prima della diraspatura e della pigiatura a freddo. Fermentazione in acciaio inox e, sempre in acciaio, una prolungata maturazione sur- lie. Semplice ma non scontato, è il vino da mettere in tavola se il pesce è protagonista della cucina.

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 scheletri e minerali.

Esposizione Nord-Est 600m s.l.m.

Allevamento Controspalliera. Cordone speronato.

Densità imp. 4830 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve Insolia 57%, Catarratto 43%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 5 anni da oggi

Abbinamento Frutti di mare

Vinificazione Le uve raccolte manualmente in casse vengono immediatamente trasportate in cantina e dopo un'ulteriore cernita si procede alla diraspatura e alla pigiatura a freddo, per consentire la macerazione in pressa. Le fermentazioni durano circa 20 giorni in serbatoi di acciaio inox, all'interno dei quali si prolunga la maturazione sur- lie.

Sensazioni Giallo paglierino con riflessi verdolini. Minerale con note floreali di zagara, tiglio e ginestra, seguite da frutta fresca di mela verde e pesca. Fresco, abbastanza caldo, ottima palatabilità e piacevolmente morbido, al retrogusto conferma le note fruttate e sapide.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821