

bagliogibellina.it

Assurdo

Pinot Nero – Nero d'Avola

DOC Sicilia

Denominazione di Origine Controllata

Denominazione: DOC Sicilia

Zona di produzione: Sicilia

Tenore alcolico: 14%

Esame Organolettico

Colore: Rosso rubino lucido.

Profumo: Caratteristico, intenso, con sentore di frutta secca.

Sapore: Caldo, pieno e armonico nell'acidità, con tannini morbidi ed eleganti.

Temperatura di servizio: 16°-18° C

Abbinamento consigliato: Particolarmente indicato con pasta, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Nel nome la forza per esaltare la novità dell'abbinamento dei due vitigni. La delicatezza del profumo del Pinot Nero assume in Sicilia note forti e profonde non usuali che abbinate al Nero d'Avola danno sensazioni profonde e complesse al palato.

I vigneti collocati sui pendii godono di un microclima particolare per escursione e ventilazione termica. Il terreno particolarmente adatto alla vite è all'origine del pregio dei vini prodotti da Baglio Gibellina. Le vigne selezionate, situate tra 300 e 600 metri sul livello del mare, sono allevate a Guyot, su terreni argillosi con rese limitate d'uva per ettaro.

Le uve raccolte al giusto punto di maturazione in epoche diverse (fine agosto per il Pinot Nero e tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre per il Nero d'Avola), sono vinificate in purezza in piccoli contenitori di acciaio con oltre 15 giorni di macerazione delle bucce nel mosto.

Il Pinot Nero viene affinato per nove mesi in tonneau da 500 litri prima di essere unito al Nero d'Avola, che rimane invece in acciaio. L'affinamento in bottiglia è di quattro mesi.



bagliogibellina.it