

TERRE DELLA BARONIA

SICILIA D.O.P. - BIANCO 2022



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Catarratto Lucido

ETÀ MEDIA VIGNETI: Oltre i 15 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Fondirò, area Garcitella:* grigio franco-limoso – *Contrada Fondirò, area Arena Vecchio:* nella parte collinare più alta abbiamo uno spuntone di roccia calcarea che emerge nella collina, un poggio con un notevole pendio circondato dai terreni grigi franco-limosi del fondo valle.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

CEPPI PER ETTARO: 5600

RESA PER ETTARO: 90 q

EPOCA DI RACCOLTA: Metà Settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale, in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso in assenza di ossigeno.

MATURAZIONE: In serbatoi di acciaio. Affinamento finale in bottiglia.

ALCOL: 13% Vol.

ABBINAMENTO: Antipasti e primi piatti di pesce e verdure, secondi di pesce e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Oltre i 3 anni

Le Terre della Baronia, un terroir unico con le sue 6 contrade e circa 50 sotto-aree. Questa linea di vini, caratterizzata dal forte impatto aromatico, nasce dalla valorizzazione dello stile nelle scelte enologiche e di cantina, tutte tese a preservare ed enfatizzare l'espressione territoriale.

NOTE SENSORIALI

Di un bel colore giallo paglierino intenso con riflessi verdi. Al naso risulta fragrante con evidenti note di mango e pesca bianca che si alternano a vegetali, quali la mentuccia. Al palato è pieno e strutturato, ottima la sapidità e la persistenza gustativa.

