



BAGLIO DI PIANETTO

FICILIGNO 2022

Sicilia DOC - **BIOLOGIQUE**

Spécialité par lot

La Terre et ses fruits sont au cœur de la philosophie de la maison Baglio di Pianetto. Elle s'est donnée pour mission de produire des vins de grande qualité avec un flair typiquement régional. Les œnologues les plus expérimentés ainsi que les dernières techniques leur assurent une qualité constante durant tout le processus de vinification.

Cépage : 50% Viognier, 50% Insolia,

Vinification : Les raisins récoltés manuellement dans de petites boîtes, après une nouvelle sélection des meilleures grappes de fruit, ceux-ci sont égrappés, pour permettre la macération à l'intérieur des pressoirs à basse température. Après pressurage doux, le moût est à nouveau refroidi, favorisant une décantation naturelle. La fermentation à température contrôlée dure environ 20 jours. La maturation sur lies se poursuit pour un autre 4 mois en cuve d'inox.

Dégustation : Couleur jaune paille aux reflets dorés. Au nez on perçoit des notes florales, l'ananas, la pêche, des notes herbacées. En bouche, le vin est savoureux sur un mélange équilibré de rondeur alcoolique et d'acidité naturelle qui donne de la fraîcheur. Arrière-goût très agréable, avec un retour fruité.

Accords : En apéritif sur divers canapés de coquillage, s'accorde aussi avec un risotto ou des pâtes aux fruits de mer, avec des salades gourmandes et des plats végétariens. Il accompagne aussi les fromages à pâte molle affinés.



Code : 14947182

Prix : 19,10\$

Prix licencié : 16,61\$

UVC : 12

