

Baccadoro

IGT Terre Siciliane



Vino passito ottenuto dall'unione di uve Grillo e Zibibbo. Il colore giallo dorato degli acini maturati in pianta è stato lo spunto per il nome "Baccadoro". Come i riflessi del sole sui limoni, profumato come la zagara in fiore, come gli agrumi appena colti. Contrastante, in questo mare d'intensità, la sua freschezza. Penso alla strana passionalità dei siciliani, così. . . dolce

Denominazione: Bianco Passito IGT Terre Siciliane

Uve: Grillo e Zibibbo

Sistema di allevamento: controspalliera potata a Guyot

Densità di impianto: circa 3600 piante/ha

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Tipo di terreno: medio impasto con buona presenza in calcare

Altitudine: 50 - 100 m s.l.m.

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: alla ricezione in cantina pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata; al mosto in fermentazione vengono aggiunte le uve appassite. La durata della fermentazione e macerazione è di circa un mese.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox per circa 7-8 mesi e in bottiglia circa 1 anno.

Capacità bottiglia: cl 50

Temperatura di servizio: 10-12°C

Prima annata prodotta: 2004

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo dorato con sfumature ambrate.

Olfatto: bouquet aromatico intenso. All'olfatto prevalgono le note aromatiche di albicocca, di fiori di zagara, di frutta candita.

Gusto: gusto intenso e persistente che riflette il bouquet aromatico percepito al naso. Ottimo equilibrio freschezza-dolcezza. Il Grillo dona freschezza e lo Zibibbo dolcezza.