



BAGLIO DELLE SINFONIE

CONCERTI



GRILLO

Vitigno autoctono siciliano a bacca bianca, diffuso nella Sicilia Occidentale, presenta acini medio grandi, sferici di colore giallo.

QUALIFICA

Denominazione d'Origine Controllata Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE

Terreni collinari situati a 250-300 metri slm nei comuni di Gibellina, Calatafimi-Segesta, Salemi in provincia di Trapani. Terreni di medio impasto tendenti all'argilloso, dalle esposizioni favorevoli dal clima mediterraneo con buone escursioni termiche tra giorno e notte durante la maturazione delle uve.

METODO DI PRODUZIONE

Selezione delle migliori uve di Grillo raccolte nelle prime ore della giornata al raggiungimento della maturazione ottimale generalmente nella terza decade di agosto; pigiatura soffice e raffreddamento del pigiato con invio alle presse soffici, decantazione statica e successiva fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con l'aggiunta di lieviti selezionati.

Lo stazionamento del vino sulle fecce nobili si protrae per alcuni mesi.

La conservazione avviene a temperatura controllata, per mantenere inalterata la freschezza dei profumi, per circa 5 mesi fino al momento dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino dai riflessi verdolini.

Profumo: intenso con sentori di agrumi e frutta esotica.

Sapore: gradevolmente fresco, deciso e di spiccata personalità

ABBINAMENTI

Si abbina a antipasti di mare e a primi piatti a base di pesce.

COME SERVIRLO

Alla temperatura di 10-12°C in calici alti ed ampi per esaltarne i profumi.



BAGLIO DELLE SINFONIE

CONCERTI



CHARDONNAY

Vitigno a bacca bianca originario della Borgogna in Francia, utilizzato per la produzione di vini di qualità tranquilli e da spumantizzazione. Ha conquistato, grazie alla qualità dei suoi vini tutte le zone viticole del mondo, in Sicilia ha trovato condizioni pedoclimatiche ideali per dare vini di ampia struttura.

QUALIFICA

Denominazione d'Origine Controllata Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del territorio di Gibellina, Calatafimi Segesta e Salemi in provincia di Trapani. Terreni di medio impasto tendenti all'argilloso, situati a 250-350 metri s.l.m. dalle esposizioni favorevoli, clima mediterraneo con buone escursioni termiche tra giorno e notte durante la maturazione delle uve.

METODO DI PRODUZIONE

Selezione delle migliori uve di Chardonnay raccolte al raggiungimento della maturazione ottimale nelle prime ore della giornata dei primi giorni del mese di agosto, diraspa-pigiatura soffice, raffreddamento del pigiato ed invio alle presse soffici, decantazione e successiva fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con l'aggiunta di lieviti selezionati. Lo stazionamento del vino sulle fecce nobili si protrae per alcuni mesi. La conservazione avviene a temperatura controllata, per mantenere inalterata la freschezza dei profumi, per circa 5 mesi fino al momento dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: si presenta intenso e persistente con sentori fruttati di banana, ananas ed albicocca candita.

Sapore: pieno, fresco, piacevolmente armonico.

ABBINAMENTI

Si abbina piatti a base di pesce, in particolare grigliate, crostacei e molluschi.

COME SERVIRLO

Alla temperatura di 8-10°C in calici alti ed ampi per esaltarne i profumi.



BAGLIO DELLE SINFONIE

CONCERTI



SYRAH

Di origine controversa questo vitigno Francese della Valle del Rodano ha trovato altri areali nel mondo in grado di esprimere le sue qualità migliori, da quando ha raggiunto la Sicilia ne ha fatto la sua patria d'elezione.

QUALIFICA

Denominazione d'Origine Controllata Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del territorio di Gibellina, Calatafimi Segesta e Salemi in provincia di Trapani. Terreni di medio impasto tendenti all'argilloso con leggera presenza di calcare, situati a 250-300 metri s.l.m. dall'esposizioni favorevole a sud, clima mediterraneo con buone escursioni termiche tra giorno e notte durante la maturazione delle uve.

METODO DI PRODUZIONE

Selezione delle migliori uve di Syrah al raggiungimento della maturazione ottimale generalmente nella seconda decade di settembre; diraspa-pigiatura soffice ed invio alle vasche di fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con l'aggiunta di lieviti selezionati: la macerazione delle uve dura generalmente una decina di giorni al termine dei quali, dopo una pressatura soffice, il vino viene inviato in vasche di acciaio dove effettua la fermentazione malolattica ed un successivo periodo di affinamento di 8-10 mesi circa al termine del quale il vino viene imbottigliato e lasciato a riposo 2 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: si presenta con un caratteristico e vivace profumo di frutti di sottobosco con note speziate di tabacco, eucalipto e salvia.

Sapore: si presenta caldo ed asciutto, equilibrato nella sua ampia struttura.

ABBINAMENTI

Ottimo con carni rosse, selvaggina e primi piatti con sughi di carne; con i formaggi in genere ed in particolare con gli stagionati.

COME SERVIRLO

Alla temperatura di 16-18°C in calici ampi e panciuti per esaltarne il colore ed i profumi.



BAGLIO DELLE SINFONIE

CONCERTI



NERO D'AVOLA

Vitigno autoctono a bacca rossa rappresentante della viticoltura millenaria siciliana; profumi e aromi dei vini da esso prodotto dalle forti sensazioni tipiche della sua terra di origine..

QUALIFICA

Denominazione d'Origine Controllata Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del territorio di Gibellina, Calatafimi Segesta e Salemi in provincia di Trapani. Terreni di medio impasto tendenti all'argilloso con leggera presenza di calcare, situati a 300 metri s.l.m. dall'esposizioni favorevole a sud ovest, clima mediterraneo con buone escursioni termiche tra giorno e notte durante la maturazione delle uve.

METODO DI PRODUZIONE

Selezione delle migliori uve di Nero d'Avola raccolte al raggiungimento della maturazione ottimale generalmente a cavallo della metà di settembre; diraspa-pigiatura soffice ed invio alle vasche di fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con l'aggiunta di lieviti selezionati: la macerazione delle uve dura generalmente una decina di giorni al termine dei quali, dopo una pressatura soffice, il vino viene inviato in vasche di acciaio dove effettua la fermentazione malolattica ed un successivo periodo di affinamento di 8-10 mesi circa al termine del quale il vino viene imbottigliato e lasciato a riposo 2 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: si presenta con profumi floreali di geranio, fruttati di ciliegia, more di rovo e di gelso con una caratteristica speziatura di rosmarino.

Sapore: si presenta caldo, morbido ed intenso, con una nota piacevolmente tannica, ampio ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi a pasta dura sono tra gli abbinamenti ottimali, in particolare lo si consiglia con grigliate di agnello e primi piatti dai sughi ricchi e forti della cucina siciliana.

COME SERVIRLO

Alla temperatura di 16-18°C in calici ampi e panciuti per esaltarne il colore ed i profumi



BAGLIO DELLE SINFONIE

****A SOLO****



SYRAH

Denominazione d'Origine Controllata Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio di Salemi in provincia di Trapani, vigneto di circa 2 ettari in lieve declivio con esposizione a sud ovest, dal terreno di medio impasto tendente all'argilloso, ad un'altitudine di 350 metri s.l.m.

Epoca di raccolta inizio terza decade di settembre

Sistema di allevamento: guyot

METODO DI PRODUZIONE

A Solo nasce in vigna dalla cura di ogni pianta e di ogni grappolo con un'attenta gestione agronomica che passa dal numero limitato di gemme lasciate dalla potatura invernali ad una accurata gestione del verde con adeguati diradamenti dei tralci poco vigorosi, defogliazioni che consentono un miglior arieggiamento dei grappoli e da attente lavorazioni del suolo per preservare le riserve idriche. Il momento della raccolta, quando tutti i parametri qualitativi sono rispettati, l'uva in poco tempo è in cantina subito pigiata ed alla temperatura ottimale per la fermentazione con rimontaggi variabili a seconda del momento ed una breve macerazione che consente di estrarre tutto il corredo polifenolico sviluppato dalla pianta, l'affinamento in barrique, parte nuove parte di secondo passaggio, dopo 12 mesi circa l'assemblaggio in una unica massa, una leggerissima chiarifica e l'imbottigliamento.

Facile da dire e facile da fare, il difficile è coccolare i grappoli e convincerli che ce la devono mettere tutta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vino intenso nei colori nei profumi nel sapore, diversi a seconda di quando lo si coglie se in gioventù o con qualche anno di invecchiamento.

ABBINAMENTI

Ottimo con carni rosse, selvaggina e primi piatti con sughi di carne; con formaggi stagionati o più semplicemente A Solo.

COME SERVIRLO

Alla temperatura di 16-18°C in calici ampi, in funzione degli anni di invecchiamento stappare la bottiglia qualche ora prima di degustarla.



BAGLIO DELLE SINFONIE



"IL DOLCE" ZIBIBBO SICILIA Vino Liquoroso DOLCE

Vitigno: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Allevamento: Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto

Colore: Dorato, carico

Profumo: Aromatico, pieno e persistente

Sapore: Dolce caldo

Contenuto zuccherino: 110-120 g/l

Tenore alcolico: 16,5% vol.

Abbinamento: Si abbina perfettamente ai dolci da forno ed alla pasticceria secca. Notevole l'accostamento con i formaggi erborinati.

Servire a 12 - 15° C