BAGLIOORO

YEMA

VENDEMMIA TARDIVA ZIBIBBO
TERRE SICILIANE IGT

Il termine “Yema” deriva dallo spagnolo e simboleggia la gemma, capace di brillare in ogni occasione per la sua unicità e i suoi riflessi dorati. Ottenuto da un lento appassimento sulla vite per raggiungere una maggiore concentrazione naturale di zuccheri, Yema porta con sé tutto il calore e la gentilezza della terra siciliana.

ANALISI ENO-SENSORIALE

Colore: Cristallino dal colore giallo intenso tendente all’ambra.

Profumo: Complesso e avvolgente; spiccano note di scorza d’arancia candita, fichi secchi e datteri, che sfumano su intensi richiami di albicocca matura.

Gusto: Gradevolmente dolce, fresco ed equilibrato

COME DEGUSTARLO

Abbinamenti Gastronomici: Un vino moderatamente dolce, fresco ed equilibrato che si adatta perfettamente sia a dolci a base di frutta secca, formaggi erborinati o mediamente stagionati.

Temperatura di Servizio: 10–12° C

DATI AGRONOMICI

Vitigni: 100% Zibibbo

Zona di Produzione: C/da Perino e Spagnola nel Comune di Marsala.

Altitudine: 150 metri s.l.m.

Suolo: Argilloso con notevole presenza di ciottoli

Sistema d’impianto: Controspalliera, con sistema di potatura Guyot

Densità d’impianto: 4000 piante/ha

Resa per ettaro: 30–40 q.li/ha

Epoca Vendemmiale: Seconda Decade di Agosto

DATI ENOLOGICI

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Acidità totale: 6,20 g/l

Vinificazione: Il processo inizia con l’appassimento solare sui graticci delle uve raccolte a settembre, volto a concentrare zuccheri e aromi. I grappoli, sgrappolati e selezionati a mano, vengono posti in infusione per un periodo variabile in base all’annata. Segue la fermentazione a temperatura controllata, durante la quale la base appassita viene assemblata con la base di Zibibbo fresco per preservarne la spalla acida e la vivacità aromatica.

Affinamento: Il vino affina in tini di acciaio per circa 12 mesi conservando inalterate le peculiarità delle uve.

Prima Annata: 2012

Capacità di invecchiamento: 6 Anni