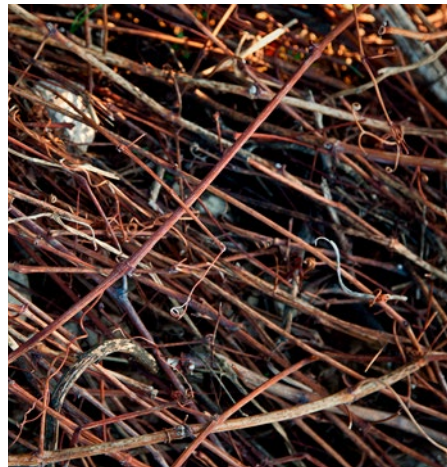




PIANOGRILLO FARM

azienda agricola biologica Baroni di PianoGrillo

VINI BIOLOGICI E OLIO EVO



“Un antico feudo siciliano situato nel cuore dei Monti Iblei,
a Chiaramonte Gulfi, Ragusa.

L'azienda Pianogrillo appartiene alla mia famiglia, i Baroni Piccione di Pianogrillo, da secoli. Nella nostra contrada produciamo da sempre olio extra vergine d'oliva di alta qualità e, negli ultimi anni, anche vino, utilizzando metodi di agricoltura biologica.

Le viti e gli ulivi crescono ad un'altitudine media di 480 metri sul livello del mare su un terreno di matrice argillo-sabbiosa e calcarea, caratterizzato da una forte presenza di marna bianca. La notevole escursione termica tra il giorno e la notte, a Chiaramonte Gulfi, risulta essere un vero vantaggio in termini di freschezza e finezza, nell'espressione di tutti i nostri vini. Coltiviamo quattro varietà autoctone d'uva: Grillo, Grecanico, Nero d'Avola e Frappato.

La Tonda Iblea, una straordinaria varietà di oliva indigena, è il fiore all'occhiello dell'azienda e di tutto il Terroir Ibleo. La protezione della natura e il rispetto dell'ambiente sono i valori più importanti a Pianogrillo. Ecco perchè nel 2010 nasce il Progetto legato alla salvaguardia del Suino Nero Siciliano (razza considerata in estinzione fino a qualche tempo fa), ovvero l'allevamento del Suino Nero Ibleo, orientato alla salvaguardia di questa meravigliosa razza nativa siciliana. Sessanta ettari di uliveto, sette ettari di vigneto, quindici ettari di bosco, le persone, la cura, la storia : questo è Pianogrillo.”

Lorenzo Piccione di Pianogrillo



I ROSSI





PIANOGRILLO





PIANOGRILLO

FRAPPATO TERRE SICILIANE IGT

Vino rosso dalla personalità vivace e fragrante, tipica di questa varietà unica siciliana ed espressiva del Terroir Ibleo. Di colore rosso rubino brillante, con aromi intensi che spaziano da note fruttate e floreali ad accenni speziati. Il sapore è leggero, fresco e succoso, con toni fruttati particolarmente piacevoli al palato e un retrogusto croccante e gustoso che caratterizza il finale.



**VINO
BIOLOGICO**

Uva

100% Frappato

Esposizione

sud

Altitudine

450 - 480 m s.l.m.

Sistema di allevamento

Guyot, "Alberello Ibleo"
tipico sistema di allevamento
locale

Anno di impianto

1990-2014

Suolo

Marna, calcare e argilla

Resa per ettaro

massimo 70%

Vinificazione

Vasche di acciaio INOX

Affinamento

Botti di rovere da 25 hl
per alcune settimane,
vasche di acciaio INOX

Gradazione alcolica

12.5%

CURVA MINORE

CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

Il Cerasuolo di Vittoria Docg nasce dall'unione di due vitigni tipici del territorio della Sicilia Orientale, il Nero d'Avola e il Frappato. Il nero d'Avola è il vitigno a bacca rossa più famoso e diffuso in Sicilia e nel territorio delle province di Ragusa, Caltanissetta e Catania si esprime con risultati di vera eccellenza.

È caratterizzato da ricchi aromi fruttati, buona struttura, sorso morbido e suadente. Il frappato è un vitigno rosso molto particolare, che dona vini di grande finezza ed eleganza, con delicati aromi floreali e fruttati, corpo medio, tannini lievi e buona acidità. Il blend crea un connubio perfetto di grande armonia e complessità.

Il vino ha un colore rubino brillante. Il profilo aromatico è intenso con aromi fragranti di ciliegia, piccoli frutti di bosco e melograno. Al palato ha media struttura, con sorso dinamico, fresco e scorrevole. Il finale è piacevolmente sapido.



Uve

50% Frappato,
50% Nero d'Avola

Esposizione

sud

Altitudine

480 m s.m.l.

Sistema di allevamento

Guyot, "Alberello
Ibleo" tipico sistema di
allevamento locale

Anno di impianto

1990-2014

Suolo

Marna, calcare e argilla

Resa per ettaro

massimo 70%

Vinificazione

Vasche tronco-coniche in
rovere, Vasche di acciaio
INOX

Affinamento

Il frappato matura in botti
di rovere da 25 hl per
alcune settimane, poi in
vasche di acciaio INOX.
Il Nero d'Avola matura in
botti di rovere da 25 hl -
60 hl.

Gradazione alcolica

13%



PIANOGRILLO

OTTO/OTTO NERO D'AVOLA D.O.C. SICILIA

Nero d'Avola di colore rosso rubino intenso con piacevoli tonalità violacee. Lo spettro olfattivo è intenso ed avvolgente, con note di ribes nero, fragola selvatica e melograno; al palato risulta morbido e vellutato. Questo Nero d'Avola "Riserva" viene invecchiato per 2 anni in vecchie botti di rovere da 60hl. Corposo e fruttato con grande freschezza, OTTO/OTTO è un'aderente espressione enologica del nostro "Terroir".



VINO
BIOLOGICO

Uva

100% Nero d'Avola

Esposizione

sud

Altitudine

420 m s.l.m.

Sistema di allevamento

Guyot, "Alberello Ibleo"
tipico sistema di allevamento
locale

Anno di impianto

1991-2014

Suolo

Marna, calcare e argilla

Resa per ettaro

massimo 70%

Vinificazione

Vasche tronco coniche in
rovere, Vasche di acciaio
INOX

Affinamento

Botti di rovere da 60 hl

Gradazione alcolica

13%

DÉRACINÉ

NERO D'AVOLA D.O.C. SICILIA

Un profilo affascinante dominato dalla frutta al naso, che si fonde organicamente con il bilanciato tono terroso-speziato, che si percepisce fin dal primo respiro. Nonostante il vino sia originario di una regione calda come la Sicilia, riesce a mantenere una grande freschezza e tannini piacevolmente vivaci, leggermente addolciti da un affinamento di 8 mesi in botti di legno di rovere da 25-60 hl. Il carattere saggio di Deraciné gli permette di abbinarsi molto bene con numerosi piatti. Spezie con il Nero d'Avola? Abbinamento perfetto! Piatti grassi e ricchi? Deraciné li renderà ancora più gustosi! Deracine come aperitivo estivo? Non esitare a provarlo.



Uva
100% Nero d'Avola

Esposizione
sud

Altitudine
420 - 450 m s.m.l.

Sistema di allevamento
Guyot, "Alberello Ibleo"
tipico sistema di allevamento locale

Anno di impianto
1991-2014

Suolo
Marna, calcare e argilla

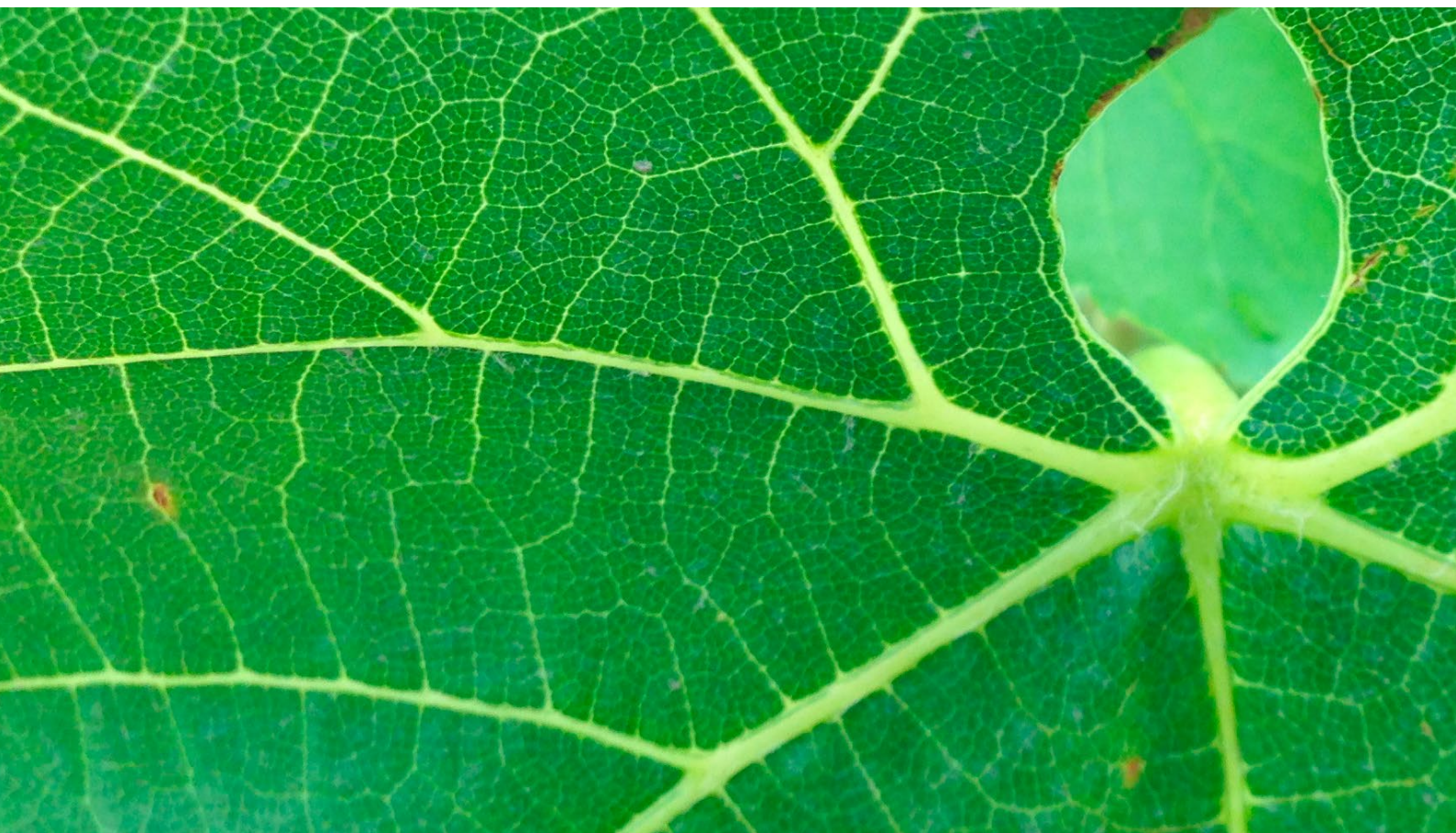
Resa per ettaro
massimo 70%

Vinificazione
Vasche tronco coniche in rovere, Vasche di acciaio INOX

Affinamento
Botti di rovere da 25 hl - 60 hl

Gradazione alcolica
13%

I BIANCHI





PIANOGRILLO



GRILLO

GRILLO D.O.C. SICILIA

100% Uva Grillo proveniente da suoli calcarei. Un bellissimo colore giallo chiaro brillante e luminoso.

Il bouquet è succulento con piacevoli aromi di fiori primaverili e frutta a polpa bianca su un fondo minerale. Al palato risulta fresco e sapido, con una buona e piacevole persistenza.



Uva
100% Grillo

Esposizione
Sud / Sud-ovest

Altitudine
420 - 450 m s.m.l.

Sistema di allevamento
Guyot, "Alberello Ibleo"
tipico sistema di allevamento locale

Anno di impianto
2014

Suolo
Marna, calcare e argilla

Resa per ettaro
massimo 70%

Vinificazione
mosto fiore in vasche di acciaio INOX

Affinamento
vasche di acciaio INOX

Gradazione alcolica
12.5%

GRECANICO TERRE SICILIANE IGT

Il Grecanico è un vitigno siciliano unico che produce vini con un carattere agrumato, un bouquet di fiori bianchi e un sapore fresco e asciutto che ricorda le pere abate, la mela le pesche bianche e finale minerale. Il gusto è croccante, arricchito da una struttura abbastanza sapida e pietrosa insieme a un sorso ricco di glicerina e ceroso che bilancia il vino. Versatile negli abbinamenti, ha un grande potenziale di invecchiamento.

**Uva**

100% Grecanico

Esposizione

sud

Altitudine

420 - 450 m s.m.l.

Sistema di allevamento

Guyot, "Alberello Ibleo" tipico sistema di allevamento locale

Anno di impianto

1990-2014

Suolo

Marna, calcare e argilla

Resa per ettaro

massimo 70%

Vinificazione

Pressatura Soffice, mosto fiore in vasche di acciaio INOX

Affinamento

Vasche di acciaio INOX

Gradazione alcolica

12.5%

FLÂNEUR

GRILLO D.O.C. SICILIA

Fresco e gustoso, ricorda il terroir e il mare siciliano con note di iodio che arricchiscono lo spettro aromatico di questo vino al naso.

In bocca, Flâneur si presenta piuttosto vivace con una presenza quasi materica fornita da un leggero elemento di tannini. Sottofondi di pompelmo rosa, rose secche, mele gialle mature. Salinità e sapidità nel retrogusto.



Uva
100% Grillo

Esposizione
Sud / Sud-est

Altitudine
480 m s.l.m.

Sistema di allevamento
"Alberello Ibleo" - tipico sistema di allevamento locale

Anno di impianto
2012

Suolo
Marna, calcare e argilla

Resa per ettaro
massimo 70%

Vinificazione
Macerazione pellicolare, pressatura soffice, Vasche di acciaio INOX

Affinamento
Vasche di acciaio INOX

Gradazione alcolica
12.5%

CATARRATTO "LUCIDO" TERRE SICILIANE IGT

Vino prodotto con uve 100% Catarratto (il vitigno a bacca bianca più diffuso in Sicilia), nella sua variante denominata Catarratto bianco lucido, più delicata e fresca rispetto alla variante comune, e con il caratteristico retrogusto amaro molto meno marcato.

Il nome di lucido o extra-lucido deriva dal caratteristico aspetto lucente, dato da una presenza minore di pruina, sostanza cerosa e dal colore biancastro che ricopre gli acini e dona alle uve un aspetto vellutato, influenzando sul colore del grappolo. Di colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati; vino franco e netto, intenso, con note saline e minerali che accompagnano la tipica frutta a pasta gialla e la mandorla.

In bocca il Lucido è equilibrato, ed al palato ritornano le note intercettate al naso. Finale medio-lungo.

**Uva**

100% Catarratto Lucido

Esposizione

Varie

Altitudine

fino a 300 m s.m.l.

Sistema di allevamento

Guyot, Cordone
Speronato

Anno di impianto

Fino a circa 30 anni

Suolo

Marna, calcare e argilla

Resa per ettaro

massimo 70%

Vinificazione

Pressatura Soffice,
mosto fiore in vasche di
acciaio INOX

Affinamento

Vasche di acciaio INOX

Gradazione alcolica

12.5%

ROSÆ

TERRE SICILIANE I.G.P. ROSATO DA UVE FRAPPATO

Il Frappato, in veste Rosé,
è ottenuto da una leggera
macerazione sulle bucce.

Il “Rosae” esprime una leggera
nota di pepe al naso, tipica del
Frappato, alla quale si alternano
note di fragole di bosco selvatiche
e un accenno di erbaceo che
conferisce slancio al sorso... Vino
versatile a tavola, molto minerale
e gustoso. La sua struttura
complessiva è equilibrata per
l'abbinamento con molti piatti,
risulta piuttosto piacevole anche
come aperitivo non per forza
accompagnato da del cibo.

**Uva**

100% Frappato

Esposizione

Sud/Est

Altitudine

450 - 480 m s.l.m.

Sistema di allevamento

“Alberello lbleo” - tipico
sistema di allevamento
locale

Anno di impianto

2010

Suolo

Marna, calcare e argilla

Resa per ettaro

60%

Vinificazione

Vasche di acciaio INOX

Affinamento

Vasche di acciaio INOX

Gradazione alcolica

12%



PIANOGRILLO



CECILIA

TERRE SICILIANE I.G.P.
SPUMANTE ROSATO
DA UVE FRAPPATO

Ottenuto da uve Frappato.
Presa di spuma in bottiglia.
Fresco e beverino, ottimo per
aperitivi. Rosato pieno.



**VINO
BIOLOGICO**

Uva

100% Frappato

Esposizione

Sud/Est

Altitudine

470 m a.s.l

Sistema di allevamento

"Alberello lbleo" - tipico
sistema di allevamento
locale

Anno di impianto

2014

Suolo

Marna, calcare e argilla

Resa per ettaro

65%

Vinificazione

Vasche in acciaio INOX

Affinamento

Rifermentazione in bottiglia

Gradazione alcolica

12.5%



PIANOGRILLO



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA





PIANOGRILLO



PARTICELLA 34 **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA -** **MONO CULTIVAR TONDA IBLEA**

Olio EVO da cultivar di olive Tonda Iblea. Le olive sono tradizionalmente raccolte per brucatura manuale. Olio Medio fruttato. Verde giallastro. Note di erba appena tagliata e foglia di pomodoro. Acidità contenuta entro lo 0,2. Estratto a freddo con sistema di estrazione continua. Disponibile in bottiglia da 250 ml e formato da 500 ml.





PIANOGRILLO





PIANOGRILLO FARM

azienda agricola biologica Baroni di Pianogrillo

Azienda Agricola Pianogrillo S.r.l.

Contrada Pianogrillo senza numero civico

97012 Chiaramonte Gulfi (RG) - Sicily

Tel. + 39 338.8193102 Fax +39 0932. 922183

info@pianogrillo.it - www.pianogrillo.it