BAGLIO DI PIANETTO

Baglio di Pianetto

Italien Sizilien

2021 FERMATA 125 BIANCO
Etna Bianco DOC

Weingut

Auf ein wahrlich aufregendes, schillerndes Leben kann die große italienische Unternehmerpersönlichkeit Conte Paolo Marzotto zurückblicken. Hineingeboren in eine Familie, die bereits im 19. Jahrhundert eine große Textildynastie aufgebaut hatte, war er in den 50er Jahren erfolgreicher Ferrari-Rennfahrer, übernahm dann die Leitung des Konzerns und war als Eigentümer von Modelabels einer der big player im Modebusiness. In der Weinregion Veneto aufgewachsen, hatte sich die Familie schon immer auch dem Weinbau gewidmet und Pinot grigio wäre heute vermutlich noch eine unbekannte Rebsorte, wenn nicht Graf Marzotto diesen Wein Anfang der 80er Jahre mit gigantischem Erfolg in den USA promotet hätte. Schon als Kind hat Marzotto Sizilien im Familienurlauben kennen und lieben gelernt und so war es nur folgerichtig, dass er sich nach seinem altershalben Ausscheiden aus dem Firmenimperium rein privat mit Baglio di Pianetto ein wunderschönes Weingut in Sizilien aufgebaut hat. Nur eine halbe Stunde von Palermo entfernt, aber hoch oben in den kühlen Bergen, liegt Baglio di Pianetto mit knapp 88 ha, auf denen neben den weisen Rebsorten Insolia, Catarratto und Viognier auch Cabernet-Sauvignon, Merlot und Petit Verdot gepfl anzt sind. Am südlichsten Zipfel von Sizilien, in der Nähe von Avola, befinden sich weitere 70 ha Syrah und vor allem Nero d´Avola, Frappato und Moscato, die hier ihre Heimat haben. Mit knapp 550.000 Fl. Gehört Baglio di Pianetto eher zu den Kleinen auf Sizilien, in Qualität, Auftreten und Philosophie allerdings zu den Führenden.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	D.O.C. Etna
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	1.80 g/l
Säure:	6.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Sizilien
Rebsorten:	100% Carricante

Vinifizierung

Die Rebanlagen liegen auf ca. 750-800m. ü.d.M. auf den Ausläufern des Etna. Insgesamt werden nur knapp 13.000 Fl. produziet. Nach der Lese von Hand erfolgt die sanfte, pneumatsiche Pressung. Die Most-Vorklärung erfolgt durch Sedimentation. Der Fermentationsvorgang erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks.

Sensorik

Zart leuchtendes Gelb. In der Nase Orangenzeste, Blüten, Akazie und Zitrustöne. Gute Säurebalance und ausgeprägte Kräuterwürze im Mund gepaart mit einer balsamischen Frische und einem langen Nachhall.

Passt gut zu

Perfekt zu typisch sizilianischen Vorspeisen und als Aperitif. Auch als Begleitung zu stark gewürzter orientalische Küche.

Lagerfähig

6 Jahre

Tipp

bio