



2016 CEMBALI Sicilia D.O.C.

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 unbekanntere 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 gepflanzt 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 € gehört Baglio di Pianetto eher zu den Kleinen auf Sizilien, in Qualität, Auftreten und Philosophie allerdings zu den Führenden.

Expertise

| | |
|---------------------------|--------------|
| Jahrgang: | 2016 |
| gesetzl. Herkunft: | Sicilia IGT |
| Alkoholgehalt: | 15.00 % Vol. |
| Restzucker: | 1.90 g/l |
| Säure: | 4.80 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Sizilien |
| Rebsorten: | Nero d'Avola |

Vinifizierung

Lese in den kühlen Morgenstunden, Selektion schon im Weinberg, nochmalige Selektion am Sortiertisch, Vergärung im Edelstahltank, dann Ausbau in französischer Eiche für 14 Monate

Sensorik

Scharze Früchte, Schattenmorellen, Schoko feinherb kombiniert mit feinsten Fruchtsüße eines großen Weines, perfekter Nero d'Avola

Passt gut zu

Wilderertopf mit Waldpilzen

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Ein Nero d'Avola der Extraklasse aus Avola, der ursprünglichen Heimat dieser exquisiten Rebsorte. Spielt hier alle Vorzüge aus, wobei die tiefe Frucht im Vordergrund steht.