

BAGLIO DI PIANETTO



Baglio di Pianetto

Italien

Sizilien



2016 FRAPPATO I.G.T. - Terre Siciliane

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 Fl. Gehört Baglio di Pianetto eher zu den Kleinen auf Sizilien, in Qualität, Auftreten und Philosophie allerdings zu den Führenden.

Expertise

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Jahrgang: | 2016 |
| gesetzl. Herkunft: | I.G.T. - Terre Siciliane |
| Alkoholgehalt: | 13.00 % Vol. |
| Restzucker: | 2.20 g/l |
| Säure: | 5.50 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Sizilien |
| Rebsorten: | Frappato |

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand. Maischegärung bei eher kühlen Temperaturen, um die schöne Frucht zu erhalten. Ausbau im Edelstahltank, ohne Holzkontakt.

Sensorik

Intensive Fruchtaromen von reifen Himbeeren und Blaubeeren, feine Gewürznoten. Am Gaumen rein und aromatisch mit wenig Gerbstoffen.

Passt gut zu

Prosciutto und Salami, frischem und mittelreifem Käse, Pizza und Pasta

Lagerfähig

6 Jahre

Tipp

Die uralte, wenig bekannte Frappato-Traube hat in den letzten Jahren ihren verdienten Aufschwung erlebt. Mit seiner komplexen Frucht und mittelschweren Struktur, lässt der Rotwein sich vielseitig als Essensbegleiter einsetzen. Probieren Sie den Frappato dezent gekühlt.