



## BAGLIO DI PIANETTO



Baglio di Pianetto

Italien

Sizilien



### 2019 FERMATA 125 ROSSO Etna Rosso 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 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

<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	D.O.C. Etna
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	0.70 g/l
<b>Säure:</b>	5.70 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Sizilien
<b>Rebsorten:</b>	Nerello Mascalese

#### Vinifizierung

Die Rebanlagen liegen auf ca. 750-750m. ü.d.M. auf den Ausläufern des Etna. Insgesamt werden nur knapp 13.000 Fl. produziert. Nach der Lese von Hand und dem entrappen erfolgt die sanfte, pneumatische Pressung. Die Mostvorklärung erfolgt durch Sedimentation. Der Fermentationsvorgang erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahl tanks. Dabei wird der Tresterhut über 10 Tage regelmäßig manuell untergetaucht (Pigeage).

#### Sensorik

Zartes Rubinrot. In der Nase leichte Noten von roten Früchten und Walderdbeeren sowie süße Gewürznoten. Lang am Gaumen, mit weichen und seidigen Tanninen.

#### Passt gut zu

Passt zu mediterranen Vorspeisen auf Fischbasis, Couscous und zartes Fleisch, auch zu orientalischen leichten Gerichten wie Paprika-Kichererbsen-Salat.

#### Lagerfähig

9 Jahre

#### Tipp

Fermata 125 ist der Name einer Haltestelle der historische „Cirumetnea“-Eisenbahn, die sich vor dem Weingut befindet in dem die Ätna-Weine von Baglio di Pianetto produziert werden.