

# BAGLIO DI PIANETTO



Baglio di Pianetto

Italien

Sizilien



## 2019 FICILIGNO 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 Fl. 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>	Sicilia DOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	3.10 g/l
<b>Säure:</b>	5.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Sizilien
<b>Rebsorten:</b>	50% Viognier, 50% Insolia

### Vinifizierung

Lese in den kühlen Morgenstunden, rasches Abpressen und gekühlte Vergärung im Edelstahltank. Der Viognier sowie der Insolia reifen auf der Feinhefe.

### Sensorik

Aromen tropischer Früchte, Anklänge an Limette und Maracuja, am Gaumen dann florale Noten mit einer sehr feinen und eleganten Säure

### Passt gut zu

gefülltes Perlhuhn

### Lagerfähig

5 Jahre

### Tipp

Die Viognier ist einer sehr prägnante, ausdrucksvolle Rebsorte, die sich herausragend als Cuvéepartner für die autochthone Sorte Insolia eignet. Wunderschöner und begeisternder Wein, der gerne auch zwei oder drei Jahre reifen darf.