

## BAGLIO DI PIANETTO



Baglio di Pianetto

Italien

Sizilien



### 2021 VIOGNIER 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 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 Fl. Gehört Baglio di Pianetto eher zu den Kleinen auf Sizilien, in Qualität, Auftreten und Philosophie allerdings zu den Führenden.

#### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	D.O.C. Sicilia
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	4.60 g/l
<b>Säure:</b>	5.10 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Sizilien
<b>Rebsorten:</b>	Viognier

#### Vinifizierung

Der strengen Selektion im Weinberg folgt eine sanfte Pressung. Die statische Klärung des Mostes und die Spontangärung erfolgen im Stahltank.

#### Sensorik

Anklänge von tropischen Früchten, mit komplexen, mineralischen Noten.

#### Passt gut zu

Caponata mit gebratenem Fisch, Salmoriglio

#### Lagerfähig

6 Jahre

#### Tipp

Baglio di Pianetto betreibt bereits bei der Vinifikation der Basis Linie einen immensen Aufwand: Die Lese von Hand erfolgt zu 3 verschiedenen Zeitpunkten um 3 verschiedene Moste zu erhalten. Etwas vor dem optimalen Reifegrad um eine frische Säure zu erhalten, zum Zeitpunkt der physiologischen Reife sowie etwas später um um komplexe Aromen zu erhalten.