



2021 GRILLO D.O.C. Sicilia

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:	2021
gesetzl. Herkunft:	D.O.C. Sicilia
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	2.60 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Sizilien
Rebsorten:	Grillo

Vinifizierung

Die Ernte erfolgt von Hand in kleinen Körben. Es wird an 3 unterschiedlichen Zeitpunkten gelesen um verschiedene Grundweine zu produzieren (Säurelastig/Reif/Überreif). Nach der strengen Selektion erfolgt eine sanfte, pneumatische Pressung. Die Vorklärung erfolgt durch Sedimentation. Nachfolgend erfolgt die Spontangärung, temperaturkontrolliert in Edestahl-Tanks. Der Wein reift für ca. 3 Monate auf der Weinhefe, danach erfolgt die Assemblage aus den 3 Wein-Typen und eine Ruhe-Phase von mindestens 2 Monaten auf der Flasche.

Sensorik

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, knackig-frische Säure, intensive Citrus-Aromatik mit floralem Einschlag der an Macchie erinnert. Ein Hauch von Orangenblüten. Schöne Kombination von leichter Mineralik und Frische.

Passt gut zu

Schwertfisch auf Art des Naschers (alla giotta), Seelachsfilet sizilianische Art

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Der Grillo ist das neueste Mitglied der Pianetto Monovarietali: Ungemein frisch und süffig und durch die aufwändige Vinifikation ein perfekt ausbalancierter Wein der für diese Qualität schon fast unverschämt günstig ist.