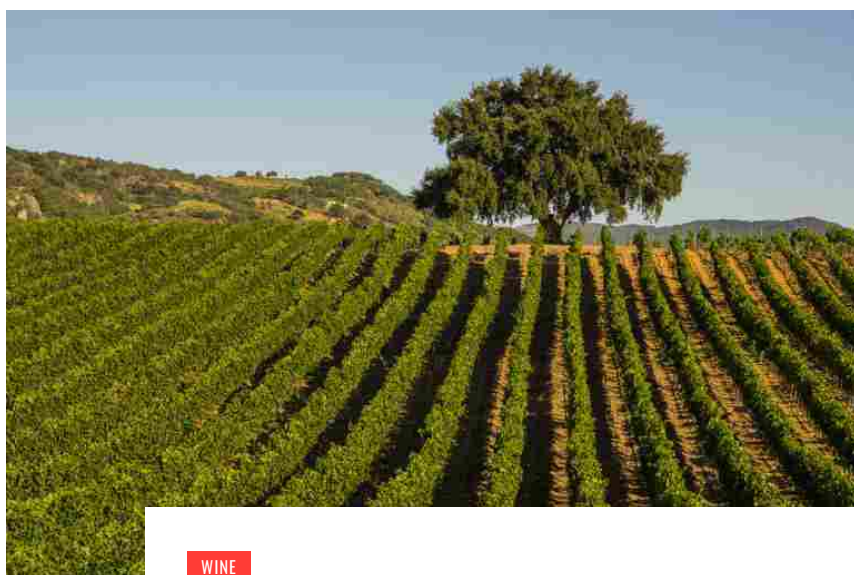




STREET FASHION FOOD WINE DESIGN ARTE



HOME / WINE / BAGLIO DI PIANETTO, SOSTENIBILITÀ E SIMBIOSI CON IL TERRITORIO



WINE

BAGLIO DI PIANETTO, SOSTENIBILITÀ E SIMBIOSI CON IL TERRITORIO

By street fashion & food / 23 Aprile 2021

La ormai completata conversione di uve e vini al regime biologico, l'indipendenza energetica da fonti proprie e rinnovabili, una cantina a sviluppo verticale completamente interrata per sfruttare la geotermia

ARTICOLI PIÙ LETTI



VIVAIA: IL FUTURO CALZA SCARPE ECOSOSTENIBILI



Apri il 26 aprile la mostra "L'Arca di vetro. La collezione di animali di Pierre Rosenberg" | LE STANZE DEL VETRO, Venezia



Burberry, la lettera d'amore di Riccardo Tisci alle donne



Siamo in onda! I CONCERTI 2021 XXXIV edizione domenica 18 aprile - martedì 20 aprile 2021 Palazzo Boncompagni, Bologna



Si alza il sipario sull'estate in Alto Adige



La "carne vegetale" di Heura foods arriva nei ristoranti milanesi

AMATO DANIELE

abbassando ulteriormente l'impatto ambientale ed il recupero strutturato delle acque, sono solo le caratteristiche più evidenti e che da sempre identificano la **filosofia di Baglio di Pianetto**. Temi di importanza cruciale in un contesto in cui adottare buone pratiche per limitare il proprio impatto sull'ambiente risulta sempre più prioritario.

“Sin dal principio, Baglio di Pianetto ha perseguito la ricerca della massima qualità dei vini attraverso una innovazione sostenibile” spiega **Francesco Tiralongo, amministratore delegato dell'azienda**, mentre ripercorre i primi passi di questa realtà nata nel 1997 e fondata dal Conte Paolo Marzotto. *“Per ambire a questo, il Conte Paolo era convinto fosse assolutamente necessario un approccio improntato sul rispetto del territorio nel quale, aggiungeva sempre, aveva avuto la fortuna di poter iniziare questa avventura”*.

Questa filosofia anima tuttora le scelte di Baglio di Pianetto in entrambe le Tenute: quella di Santa Cristina Gela, a pochi minuti da Palermo e dove si trovano anche la sede operativa e la cantina principale dell'Azienda e la Tenuta Baroni, situata invece tra Noto e Pachino e attualmente oggetto di una profonda ristrutturazione. *“Il **processo di conversione al biologico**, appena entrato in vigore il nuovo regolamento europeo nel 2013, ha rappresentato immediatamente un'opportunità per l'azienda e nel 2016 le certificazioni dell'intero patrimonio agricolo composto da 160 ettari complessivi di cui 110 in produzione, erano già state completate – continua Tiralongo -. La decisione di creare anche una selezione di vini naturali integrali non filtrati, senza solfiti aggiunti e ottenuti da lieviti indigeni è stata poi la naturale conseguenza della costante ricerca e innovazione, in coerenza con l'anima bio dell'azienda”*.

L'approccio green di Baglio di Pianetto trova concretezza, come detto, anche attraverso i vantaggi apportati dalla geotermia nella **cantina a sviluppo verticale** di Santa Cristina che, grazie alla forza di gravità per caduta, è una struttura architettonica che riduce drasticamente anche l'uso delle pompe per la movimentazione dei mosti e dei vini a tutto vantaggio della qualità. *“Vorrei sottolineare che la termoregolazione naturale delle temperature in cantina, è stata ricavata grazie ad una coibentazione naturale, risultato di un grande lavoro ingegneristico che ha portato alla costruzione di ampie camere d'aria tra le pareti perimetriche e la roccia che circonda i diversi piani sotterranei; questo ci consente un grande risparmio di energia. I vini riposano a diversi metri sottoterra a temperatura ideale e costante: qui si trovano, oltre alla barriera, anche i locali di stoccaggio dei vini per l'affinamento in bottiglia”*.

Baglio di Pianetto è una azienda che lavora nel pieno rispetto della legislazione europea in materia di ecosostenibilità. È stata tra le prime ad aver installato un **impianto fotovoltaico di terza generazione** da 256,6 Kwp per la produzione di energia da fonti rinnovabili e ha ottenuto un **abbattimento delle emissioni di CO2** (184.488 kg all'anno).

“Oggi la sostenibilità è diventata una priorità per moltissime aziende vitivinicole: ne siamo felici, perché più siamo oggi, meglio sarà per le generazioni di domani”.



ARTICOLI RECENTI

Netflix, Zero: la prima serie sui giovani neri italiani

23 Aprile 2021

Baglio di Pianetto, sostenibilità e simbiosi con il territorio

23 Aprile 2021

Ricucire il futuro | Progetto dell'Istituto Tecnico Superiore TAM – Tessile Abbigliamento Moda di Biella

23 Aprile 2021

La “carne vegetale” di Heura foods arriva nei ristoranti milanesi

22 Aprile 2021

Burberry, la lettera d'amore di Riccardo Tisci alle donne

22 Aprile 2021

Nuova Collezione | Lebole Gioielli

22 Aprile 2021



SEGUICI