

# Imbottigliamento

IMPIANTI BEVANDE PRODOTTI EXPORT SOSTENIBILITÀ PACKAGING & DESIGN



Home > Impianti > Baglio di Pianetto: tecnologia all'avanguardia per l'efficienza produttiva

Impianti

## Baglio di Pianetto: tecnologia all'avanguardia per l'efficienza produttiva

Laura Turrini 2 novembre 2020

### LEGGI LA RIVISTA



n.8 - Novembre 2020

n.7 - Ottobre 2020

n.6 - Settembre 2020

[Edicola Web](#)

### ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Adagiata fra le colline di Piana degli Albanesi, a pochi chilometri da Palermo, **Baglio di Pianetto** nasce nel 1997 dalla volontà del Conte Paolo Marzotto di creare vini delicati ed eleganti, intensi e giovanili, volti a esaltare l'unicità del terroir siciliano ispirandosi, contemporaneamente, alle tradizioni vitivinicole dei grandi Châteaux francesi. La cantina principale di questa realtà si trova a Pianetto, contrada situata nel Comune di Santa Cristina Gela, caratterizzata da vigneti posti a un'altitudine di circa 650 metri s.l.m. e vocata per le varietà bianche e rosse internazionali. Progettato secondo

principi di ottimizzazione e sfruttamento delle risorse naturali, come la geotermia per il riscaldamento e la forza di gravità per la movimentazione dei mosti, questo stabilimento è costruito a ridosso della collina e rappresenta un luogo ottimale per la conservazione dei vini; la sua organizzazione su quattro livelli consente all'uva di seguire un percorso che, a partire dal suo ingresso, al piano più alto, arriva fino all'affinamento in barricaia, sottoterra. Nella tenuta di Baroni, ubicata vicino al mare nel Comune di Noto (SR) e consacrata alle varietà rosse autoctone, è predisposta invece una cantina di prima vinificazione, per preservare le caratteristiche delle uve selezionate e vendemmiate in loco ed evitare loro un trasporto precoce che potrebbe danneggiarle; in seguito, a Pianetto, il percorso evolutivo del vino riprende e si porta a compimento.

### Più di un milione di euro investiti

«Tutte le nostre scelte, in questi anni, sono state orientate all'ecosostenibilità e all'eccellenza, in vigna così come in cantina, dove abbiamo realizzato impianti e sistemi rigorosi e all'avanguardia – afferma Renato De Bartoli, Amministratore Delegato di Baglio di Pianetto –. Siamo dotati di un impianto fotovoltaico da 256,6 kWp che assicura una riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> pari a 184.488 kg annui, attuiamo il riciclo dell'acqua grazie alla raccolta delle acque piovane in un laghetto dedicato e, dal 2013, aderiamo al protocollo di agricoltura biologica sia per il processo di coltivazione che per quello di vinificazione. Solo nell'ultimo biennio abbiamo compiuto investimenti in azienda per oltre un milione di euro, parte dei quali dedicati al rinnovo, ammodernamento e automatizzazione di tutto il ciclo di produzione e del processo di riempimento, tramite una tecnologia che consente standard qualitativi elevati e costanti nel tempo». Per portare a termine il nuovo impianto di imbottigliamento l'azienda si è affidata ad Andrea Di Gesù, titolare dell'azienda **ADG Forniture Srl** di Marsala (TP), che si è occupato dell'intero processo di sviluppo del progetto: dal dimensionamento dell'impianto e dall'analisi delle soluzioni tecniche allo smontaggio delle vecchie macchine, alla fornitura e all'installazione di quelle nuove, fino all'avviamento, al collaudo della linea, al training del personale di cantina e all'assistenza post-vendita. Oggi l'impianto di imbottigliamento è dimensionato per lavorare, a regime, alla produzione continua di 3.000 bottiglie/h, per una quantità totale che va dalle 18.000 alle 20.000 bottiglie nell'arco delle 8 ore giornaliere, considerando anche il tempo di preparazione iniziale e di lavaggio finale dei macchinari.

**Vuoi continuare a leggere?**

**Se sei GIA' abbonato accedi all'area riservata**

**Se NON sei abbonato vai alla pagina degli abbonamenti**

---

 Mi piace 0

---

**ARTICOLI CORRELATI** **DI PIÙ DELLO STESSO AUTORE**

---