

ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2021

by Daniele Cernilli

[Chi Siamo](#) · [Autori](#) · [Contattaci](#)

 Italiano



[HOME](#)

[FIRMATO DOCTORWINE](#)

[DEGUSTAZIONI](#)

[DAI NOSTRI INVIATI](#)

[GOURMET](#)

[POT-POURRI](#)

[LE AZIENDE INFORMANO](#)

[SHOP](#)



[Home](#) / [Gourmet](#) / [Ricette](#) / [Baglio-Di-Pianetto-Presenta-Il-Suo-Ristorante](#)

Baglio di Pianetto presenta il suo ristorante

di Marketing & Advertising 11/11/20



Le aziende vinicole abbracciano i ristoranti. Per la rubrica “Ristorante amico”, un produttore presenta uno dei suoi ristoranti preferiti, che a sua volta propone una

[Cookie settings](#)



ricetta in abbinamento a un suo vino.

Il ristorante dell'**Agrirelais Baglio di Pianetto** è immerso in una location unica, circondato dai vigneti, a Santa Cristina Gela in provincia di Palermo. Qui **lo chef Vito Priolo** propone grandi piatti della tradizione siciliana e non solo.

In cucina la filosofia è improntata al "Chilometro zero" e tutti i piatti, nella loro semplice raffinatezza, riflettono l'intenzione di **valorizzare la genuinità della materia prima**, utilizzando ingredienti freschi di giornata

comprati nei mercati locali secondo la disponibilità.

Ad accompagnare i piatti, i vini della tenuta che sorge a pochi passi, realizzati secondo i principi della produzione biologica in una realtà che ha fatto della sostenibilità il proprio valore fondante.



Ricetta proposta

Tentacoli di polpo scottato al timo su morbido di patate aromatizzato alla salvia

Ingredienti per 4 persone:

1 polpo da 500 gr, 1 rametto di rosmarino, 1 rametto di timo, 4 patate lessate, 1 noce di burro, 100 ml di latte caldo, 50 gr parmigiano, olio, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Cuocere il polpo a vapore per 1 h a 100°, appena pronto tagliarlo a tocchetti e scottarlo con olio e rosmarino.

Le patate lessate e ridurle in purea con burro, latte caldo, parmigiano e timo fresco.

Cookie settings

Comporre il piatto con la purea, i tocchetti di polpo e decorare a piacere con erbe aromatiche.



Vino in abbinamento:

Terre Siciliane Baiasyra 2019 Baglio di Pianetto

Colore rosa corallo chiaro. Al naso presenta profumi nitidi di frutta rossa e sentori agrumati. Al palato tornano le note fruttate e agrumate di pompelmo e chiude con una piacevolissima sfumatura sapida. Gusto pieno, setoso e persistente. Grande freschezza.



Il nome richiama la "baia" del borgo di Marzamemi vicino alla tenuta, in cui la sera, "sira" in siciliano, il cielo si colora di rosa.

Zona di produzione: i vigneti della tenuta di proprietà in Contrada Baroni a Noto (SR) su terreni di medio impasto tendente al sabbioso e calcareo.

Vitigno: syrah allevato a cordone speronato con 8.264 piante per ha con una resa di 90 q/ha.


Vendemmia: manuale, agosto e settembre.

Vinificazione: le uve raccolte in piccole cassette vengono trasportate celermente in cantina per una seconda selezione manuale, segue la diraspatura e subito in pressa per sgrondare solo il mosto più nobile, il mosto fiore, in serbatoi di acciaio dove a basse temperature fermenta per circa 3 settimane. Affinamento in serbatoi di acciaio maturazione in sur lie per 4 mesi.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti consigliati: ideale con salumi, primi piatti a base di verdure, carni bianche, pesci in umido ed al cartoccio. Ottimo anche con la pizza.

PRODOTTI CORRELATI

Prodotto	Produttore	Pubblicato il	Autore	Leggi
 Baglio di Pianetto		22/04/15	Redazione	+



Cookie settings