

20/09/2021 16:19



[Home](#)
[CIBO&BEVANDE](#)
[AGRICOLTURA](#)
[ENOTURISMO](#)
[ISTITUZIONI](#)
[TECNOLOGIE](#)

[APPROFONDIMENTI](#)
[CONTATTACI](#)
[ACCOUNT](#)

BEVANDE

Baglio di Pianetto fa una fermata anche sull'Etna, anzi due

© SET 20, 2021 Baglio di Pianetto, Famiglia Marzotto, Fermata 125



LEVANTE PROF 2021

LEVANTE PROF 7° EDIZIONE

LA FIERA INTERNAZIONALE CHE VALORIZZA IL VERO "MADE IN ITALY" TECHNOLOGICO E ENOAGROALIMENTARE
 FIERA DEL LEVANTE - BARI
 26-29 SETTEMBRE 2021



LE INTERVISTE DI

[Intervista Pierantonio Sgambaro – Presidente Pasta Sgambaro \(29 giugno 2021\)](#)



[Intervista Andrea Arizzi – portavoce The Fork Italia \(9 giu 2021\)](#)





PIÙ LETTI

SANA 2021:
FederBio firma il
Manifesto Slow Food

Arriva Don Choco, la
tavoletta Ritter Sport
con il bradipo

Prosek croato: grave
colpo al made in Italy

La Torrente e il
pomodorino giallo.
Un must.

NaturaSi sceglie
Morettino: il caffè
biologico siciliano



NEWSLETTER

Nome o nome
completo

Email

(Agen Food) -Santa Cristina Gela (PA), 20 set. – Dopo le alte colline dell’areale di Monreale, a pochi chilometri da Palermo e il luminoso territorio a due passi dal mare, tra Noto e Pachino, dove hanno sede le due storiche Tenute di Baglio di Pianetto, prende il via un altro sfidante progetto per l’azienda della famiglia Marzotto.

Si chiama “Fermata 125” il nuovo progetto che vede l’azienda siciliana confrontarsi con un altro interessante terroir dell’isola, quello che si trova ai piedi del vulcano attivo più alto d’Europa: l’Etna. “L’Etna rappresenta uno dei più affascinanti e unici terroir del vino, rappresentativo non solo per la Sicilia, ma sempre più conosciuto per l’Italia nel mondo” afferma Francesco Tiralongo, amministratore delegato dell’azienda. “Ampliare il nostro assortimento con due nuovi vini in

purezza che interpretassero secondo il nostro stile il Carricante e il Nerello Mascalese, le due principali uve autoctone allevate sul vulcano, era un desiderio che avevamo da tempo e che ora siamo riusciti a realizzare”.

La nuova linea è un omaggio alla storica ferrovia Circumetnea, entrata in funzione a fine Ottocento, che con il suo tracciato collega Catania con Riposto compiendo il periplo dell'Etna. La fermata 125 di Passopisciaro, di fronte alla quale sorge la cantina con la quale Baglio di Pianetto ha avviato questo progetto, ha dato il nome all'Etna Bianco DOC e all'Etna Rosso DOC firmati Baglio di Pianetto. “Il comune di Castiglione di Sicilia e in particolare la frazione di Passopisciaro, rappresentano uno dei più storici territori etnei, particolarmente vocati alla viticoltura – continua Francesco Tiralongo –. Qui abbiamo trovato il partner che cercavamo, con il quale condividiamo in primis l’approccio sostenibile in campagna. Ci siamo da subito trovati in grande sintonia: i vigneti e la cantina saranno condotti in stretta collaborazione con il nostro team aziendale, che sarà presente e supervisionerà tutte le fasi produttive”.

Un’operazione avviata mesi fa che vede oggi i suoi primi frutti con le due etichette appena lanciate. “Il versante Nord del vulcano ha un clima ideale, protetto dalla presenza dalle catene montuose dei Peloritani e dei Nebrodi ed è caratterizzato da grandi sbalzi termici tra notte e giorno. È la patria del Nerello Mascalese, ma anche e soprattutto del Carricante alla luce delle richieste di mercato, che si è conquistato un posto di primo piano riuscendo a convincere per la grande qualità. Poter completare la nostra gamma con due vini Etna DOC che ci rappresentano, oltre a un sogno che si realizza sarà sicuramente anche una mossa vincente dal punto di vista commerciale” ha concluso Tiralongo.

L'Etna Bianco Doc “fermata 125” 2020 proviene da uve certificate biologiche di Carricante in purezza, allevate a cordone speronato e guyot, raccolte manualmente alla fine di ottobre. Dopo una macerazione a freddo sulle bucce per favorire l'estrazione aromatica e la fermentazione in vasche d'acciaio, il vino riposa sui suoi lieviti per circa 4 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di altri 4 mesi prima di essere commercializzato. Dotato di una sferzante aromaticità che alterna note minerali e quelle di litchi, nespola e frutta a polpa bianca, ben rappresenta l’emblema della verticalità presente nei vini del vulcano e in particolare del Carricante, l’uva a bacca bianca autoctona più importante di questo territorio.

L'Etna Rosso Doc “fermata 125” 2019 si ottiene da uve di Nerello Mascalese in purezza, allevate con il tradizionale sistema dell'alberello e raccolte manualmente alla fine di ottobre. Dopo una macerazione di circa 10 giorni in vasche d'acciaio a contatto dei propri lieviti indigeni, il vino svolge la fermentazione malolattica in barrique, dove poi prosegue la sosta e maturazione per circa 8-9 mesi. Dopo l’imbottigliamento, si affina ancora per un anno prima della commercializzazione. Un piacevolissimo bouquet di piccoli frutti rossi e macchia mediterranea con nette sfumature di ciliegia e fragoline ben interpreta la grande eleganza e finezza dei vini rossi del versante Nord etneo. Freschezza e tannini ampi e setosi caratterizzano un sorso di ottima persistenza.

I due vini Etna Doc “Fermata 125” saranno distribuiti esclusivamente nel canale Horeca sia in Italia che nei principali mercati esteri di riferimento di Baglio di Pianetto.

www.bagliodipianetto.it

#bagliodipianetto #fermata125 #marzotto

Post Views: 3



Procedendo accetti la privacy policy

Iscriviti



COLLABORA CON NOI



Scrivi a redazione@agenfood.it

ACCOUNT

Login



Cia - Anabio a Sana 2021