



IL CONCORSO PER I MIGLIORI VINI DEL SUD ITALIA



cronachedigusto.it

Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera

Lunedì, 20 Settembre 2021

Chi siamo

Articoli da 4.411

Contatti

Cerca...

Home

Servizi Speciali

Photogallery

I Nostri Consigli

Video

Archivio



Siamo online da
5293 Giorni 12 ore, 43 m, 21 s

20
SET

Baglio di Pianetto ora sbarca sull'Etna. Ecco i primi due vini, la nostra degustazione

Publicato in [La Degustazione](#) il 20 Settembre 2021



Francesco Tiralongo

di Francesca Landolina

Baglio di Pianetto sbarca sull'Etna con due nuovi vini, un Etna bianco Doc e un Etna rosso Doc e punta anche ad uno spumante metodo classico da uve Pinot Nero, prodotto a 1.000 metri di altitudine in un comune del territorio palermitano.

Queste le novità, presentate e anticipate da Francesco Tiralongo, amministratore delegato dell'azienda, nata nel 1997 e fondata dal Conte Paolo Marzotto. La cantina, con un patrimonio agricolo composto da 160 ettari complessivi di cui 110 in produzione e ormai completamente convertiti in biologico, ha il suo centro a Santa Cristina Gela, in provincia di Palermo, sulle alte colline dell'areale di Monreale, e una seconda tenuta, denominata Baroni, nel Sud Est

FLASH NEWS

31 AGO

Gli eroi della pandemia:
ecco gli Slow Food
Heroes





della Sicilia, tra Noto e Pachino, che attualmente è oggetto di un'importante ristrutturazione. L'Etna arricchisce così l'offerta di Sicilia e risponde alla forte richiesta che ormai, da diversi anni, arriva dal mercato. Il nuovo progetto prende così il via e lo fa attraverso una partnership con Cantine Valenti, azienda che si trova a Passopisciaro, frazione di Castiglione di Sicilia. "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 etnee, era un desiderio che avevamo da tempo e che ora siamo riusciti a realizzare - afferma Tiralongo - Abbiamo trovato il partner che cercavamo, con il quale condividiamo in primis l'approccio sostenibile in campagna. Ci siamo subito trovati in sintonia. I vigneti, affidati in esclusiva, e la cantina saranno condotti in stretta collaborazione con il nostro team aziendale, che sarà presente e supervisionerà tutte le fasi produttive". E i primi frutti sono già realtà. I due Etna doc, bianco e rosso, presentati alla stampa con una veste grafica accattivante e dinamica, prendono il nome di Fermata 125. Sono un omaggio alla storica ferrovia Circumetnea, entrata in funzione alla fine dell'Ottocento, che con il suo tracciato collega Catania con Riposto compiendo il periplo dell'Etna. Era chiamata volgarmente "meusa" per via del suo colore ed era in uso durante gli anni 30. Il modello entrato in servizio nel 1937, a cui fa riferimento l'immagine in etichetta, è un'automotrice ALn56, nota come "littorina". Il nome Fermata 125 indica una delle 4 fermate di Passopisciaro, che si trova proprio di fronte alla cantina Valenti.



Abbiamo degustato i due vini in anteprima. Entrambi, frutto della supervisione attenta dell'enologo Mattia Filippi, da qualche anno in Baglio di Pianetto. Sono vini che coniugano territorialità, riconoscibilità e bevibilità e che possono rispondere bene alla domanda del mercato grazie al loro ottimo rapporto qualità-prezzo.

Molto buono l'Etna Bianco Doc, Fermata 125, 2020. Nasce da uve selezionate in Contrada Arcuria, con una parcella che arriva dalle contrade Pietramarina e Guardiola. Si presenta al naso con profumi floreali, di zagara, ginestra, con note minerali e sentori di cedro e acacia. Il sorso è fresco, di buon equilibrio acido in bocca, con una spiccata acidità e un finale lungo e persistente. Se ne producono 13.300 bottiglie. Poi l'Etna rosso Doc, Fermata 125, 2019. Le uve provengono da Contrada Bonanno e in piccola parte da Guardiola e Santo Spirito. Il vino





ha un naso fine e elegante, con profumi di piccoli frutti rossi, more e fragoline di bosco, sentori di viola, rosa, note terrose miste a spezie dolci e cenni balsamici. In bocca il sorso è fresco e snello, con tannini molto setosi e levigati, di medio corpo e discreta persistenza. Se ne producono 13.300 bottiglie. Entrambi i vini lasciano riconoscere l'Etna al calice, sono di bella bevibilità e saranno immessi sul mercato ad un prezzo di circa 16 euro allo scaffale.

C'è poi un'altra piccola novità, ma è solo anticipata. L'azienda punta anche ad un metodo classico da uve Pinot Nero provenienti da una vigna di 1.000 metri nel territorio palermitano, in un comune vicino a Santa Cristina Gela. Ci vorrà tempo prima che sia immesso sul mercato, perché si prevede un affinamento di circa 36 mesi, ma il nuovo progetto completa ancora di più la gamma dei prodotti aziendali. Mancava un Metodo Classico e il Pinot Nero, secondo Baglio di Pianetto, è un vitigno che ben si presta alla spumantizzazione, permettendo un confronto di base più internazionale. Si dovrà attendere per assaggiarlo. Di certo la cantina, con il suo sviluppo verticale, completamente interrata per sfruttare la geotermia e il recupero delle acque piovane, ben si adatta a questi progetti e a fare vini che, in qualche modo, puntano sempre a due principi di base, eleganza e longevità.

TAGS: etna, baglio di pianetto, fermata 125

Aggiungi commento

Form fields for Name, E-Mail, and Site web, with a row of 20 emoji icons and a character count of 1000.

Notificami i commenti successivi



Aggiorna button and input field

Invia button

