

Baglio di Pianetto si “ferma” sull’Etna. La nuova sfida della famiglia Marzotto si chiama “Fermata 125”

By **Gianna Bozzali** - 22/09/2021



Nuova **fermata l’Etna**, anzi due. Dopo le alte colline dell’areale di **Monreale** e il luminoso territorio a due passi dal mare, tra Noto e Pachino, prende il via un altro importante progetto per l’azienda **Baglio di Pianetto**. Questa volta protagonista è il territorio dell’Etna. È qui che sono nate le due nuove etichette della famiglia Marzotto.

Si chiamano “**Fermata 125**”, in omaggio alla storica **ferrovia Circumetnea**, entrata in funzione a fine ‘800 e che con il suo tracciato collega ancor oggi 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**.

“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 –

afferma **Francesco Tiralongo**, amministratore delegato dell'azienda-. *Il comune di Castiglione di Sicilia e in particolare la frazione di Passopisciaro, rappresentano uno dei più storici territori etnei: qui abbiamo trovato il partner che cercavamo, con il quale condividiamo in primis l'approccio sostenibile in campagna. I vigneti e la cantina saranno condotti in stretta collaborazione con il nostro team aziendale, che sarà presente e supervisionerà tutte le fasi produttive".*



L'Etna Bianco DOC "Fermata 125" 2020 proviene da uve certificate biologiche di Carricante in purezza. 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, invece, da uve di Nerello Mascalese in purezza, allevate con il tradizionale sistema dell'alberello. Al calice dona un piacevole bouquet di piccoli frutti rossi e macchia mediterranea con nette sfumature di ciliegia e fragoline. Freschezza e tannini ampi e setosi caratterizzano un sorso di ottima persistenza.

Gianna Bozzali
