



Testata di critica enogastronomica – Direttore Luigi Salvo

[Home](#) [Redazione](#) [Servizi Video](#) [Le Cantine](#) [I Ristoranti](#) [In English](#) [Contatti](#)

Nascono gli Etna Doc di Baglio di Pianetto, i “fermata 125”

SETTEMBRE 20, 2021

tags: baglio di pianetto, etna baglio di pianetto, etna fermata 125



di Luigi Salvo

Baglio di Pianetto, l'azienda siciliana fondata nel 1997 dal compianto Conte Paolo Marzotto, si trova a **Santa Cristina Gela** (Pa) nelle colline di Monreale ed ha terreni anche a Noto e Pachino. Le sue due tenute, quella di Pianetto e Baroni, sono in regime di totale indipendenza energetica e in coltivazione biologica.

Come tante altre importanti aziende siciliane, anche Baglio di Pianetto ha sentito l'esigenza, per soddisfare la forte richiesta di mercato, di avere tra le sue creature vini che nascessero sul vulcano etneo, così dopo mesi di studio del territorio ha scelto come partner i vigneti dell'azienda Valenti a **Passopisciaro**, frazione di **Castiglione di Sicilia**, sul versante Nord etneo tra i 700 e gli 800 metri di altezza.

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. **Francesco Tiralongo**, amministratore delegato dell'azienda: *“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. 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 Baglio di



Pianetto.



Le nuove bottiglie hanno etichette colorate, belle e particolari. Le ho assaggiate in anteprima, ecco le mie impressioni.

Etna Bianco Doc "fermata 125" 2020 proviene da uve Carricante allevate in regime biologico a 750 mt. s.l.m. su terreno franco sabbioso di matrice vulcanica in Contrada Arcuria, 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.

L'assaggio:

Dal bicchiere al naso emerge una semplice, ma efficace connotazione etnea, con sensazioni di floreale di ginestra e zagara, fruttato di nespola, agrumi, note erbacee e mandorlate. Il sorso fresco ha tenacia sapida e agrumata, sfuma fruttato con vivo ricordo delle sensazioni olfattive. Bello da bere, è ben riuscito.



Etna Rosso Doc "fermata 125" 2019 origina da uve di Nerello Mascalese allevate con il tradizionale sistema dell'alberello tra i 700 e i 750 mt. s.l.m. su terreno franco sabbioso di matrice vulcanica in Contrada Bonanno, 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.

L'assaggio:

L'olfatto è convincente per il suo bouquet di ciliegia e fragolina di bosco, macchia mediterranea, humus e nette percezioni minerali. Il sorso riempie di frutto il palato, il tannino si mostra fin



CATEGORIE

CERCA ARTICOLO

Seleziona una categoria

type and press enter



PIU' LETTI

- > Il Concours Mondial de Bruxelles 2022 sarà in Calabria
- > Nascono gli Etna Doc di Baglio di Pianetto, i "fermata 125"
- > A Milano Wine Week 2021 il Brunello nel salotto milanese
- > Vendemmia manuale o meccanica?
- > Italia prima assoluta per vitigni

troppo sinuoso, chiude di buona freschezza e moderata sapidità.
Meno accattivante del bianco, ma è di sicura facile beva.

Entrambi gli Etna **Doc fermata 125** saranno a breve distribuiti esclusivamente nei canali Ho.Re.Ca. sia in Italia sia all'estero.

Share this:



from → degustazioni vino

← Lo chef Claudio Ruta firma la cena di gala di Barocco & Neobarocco a Ragusa

No comments yet

Rispondi

Scrivi qui il tuo commento



OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA



autoctoni, ecco i
dati dei vari stati

> Ecco i drink
estremi: beva un
sorso chi è in grado
di farlo

> Lo chef Claudio
Ruta firma la cena
di gala di Barocco &
Neobarocco a
Ragusa

> Al via "Etna Est Est
Est", quattro eventi
da Cantina Biondi,
Barone di
Villagrande,
Gambino e Murgo

> Il vino più caro al
mondo è Henri
Jayer Richebourg
Grand Cru

> L'assaggio
dell'acqua minerale
Fiji, la più ricercata
al mondo



CATEGORIE

- > curiosità
- > degustazione olio
- > degustazioni vino
- > enoimpressioni
- > grandi cene
- > grandi eventi
- > le grandi interviste
- > preparazioni
tradizionali
- > prodotti tipici
- > recensioni
ristoranti
- > riflessioni
- > servizi video
- > tasting wines