



Home > Prodotti > Vino & Spumante > Due Etna Doc protagonisti del nuovo progetto di Tenute di Baglio di...

PRODOTTI VINO & SPUMANTE

Due Etna Doc protagonisti del nuovo progetto di Tenute di Baglio di Pianetto

Baglio di Pianetto presenta "Fermata 125", declinato in Etna Rosso Doc, Nerello Mascalese in purezza, ed Etna Bianco Doc, uve bio Carricante.

By Redazione 2 - 22 Settembre 2021



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

SEARCH



QSAVE
SALVA IL VALORE



SCOPRI IL RIVOLUZIONARIO SISTEMA DI SPILLATURA



AUMENTO DEL BUSINESS



GAMMA PIÙ AMPIA DI BIRRE



PIÙ QUALITÀ, ANCORA PIÙ A LUNGO



Hotel



principali uve autoctone allevate sul vulcano, era un desiderio che avevamo da tempo e che ora siamo riusciti a realizzare”.





Etna Bianco Doc "fermata 125" 2020

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.



SOSTITUIAMO LA PLASTICA CON LA QUALITÀ!



QRACCESS APP
IL METODO INNOVATIVO PER IL TRACCIAMENTO DELLE PRESENZE

RIMANI A NORMA E FIDELIZZA I TUOI CLIENTI!

FATTI TROVARE PRONTO PER LA RIAPERTURA!




SOSTITUIAMO LA PLASTICA CON LA QUALITÀ!



ads_vist

LAVORO CERCO - OFFRO

Restworld: in arrivo una nuova versione della piattaforma

Restworld, la startup torinese nata per facilitare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro...

Offerta di lavoro: ricerca agenti e capi area

Storica azienda di prodotti alimentari iscritta

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.



nel registro nazionale delle imprese storiche italia...

Le nuove professioni emergenti Horeca e Food nel post Covid

Con l'avvento del Covid e le necessità di fronteggiare l'emergenza sanitaria, il settore...

Nessuna indennità di malattia per i lavoratori in quarantena fiduciaria ne...

Per l'anno 2021 in caso di quarantena fiduciaria dopo un contatto con una persona positiva al ...

Intesa tra Fipe e Assosomm: i pubblici esercizi puntano sull'occupazione d...

Fipe-Confindustria, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, e Assosomm, l'Associazione itali...

Gruppo Eurovo cerca un/una Area Manager in zona Toscana, Umbria e Lazio

Gruppo Eurovo è alla ricerca di un Area Manager - Toscana - Umbria - Lazio dedicato al c...

PRODOTTI

Due Etna Doc protagonisti del nuovo progetto di Tenute di Baglio...

22 Settembre 2021



Costadoro apre le porte al "Coffee Boom" con quattro eventi a...

22 Settembre 2021



È a Londra il primo flagship store Lavazza fuori dai confini...

22 Settembre 2021



Follador Prosecco tra i top in classifica del Wine Enthusiast

22 Settembre 2021



Jack Daniel's presenta Tennessee Apple

21 Settembre 2021



Vino fermo in lattina: la sfida di Cantine Sgarzi

21 Settembre 2021

