



SANTA CRISTINA GELA (Pa). Tra Noto e Pachino e a Santa Cristina Gela nelle alte colline di Monreale. Altitudini e *terroir* diametralmente opposti. Due siti caratterizzati entrambi per valorizzazione del territorio e delle biodiversità dei vitigni, in cui sono limitati al massimo gli impatti ambientali in tutti i processi produttivi che vanno dalla pianta alla bottiglia.

Stiamo parlando delle due tenute storiche di **Baglio di Pianetto**, dal 1997 azienda del conte **Paolo Marzotto**, scomparso nel maggio dello scorso anno. Due angoli in cui è difficile non notare il sottile e meraviglioso equilibrio uomo-natura e il grande legame col territorio e con le tradizioni. Due cantine fiore all'occhiello del mondo dell'imprenditoria viticola in Sicilia.

Pianetto, in collina a 650 metri, con i suoli costituiti dal proverbiale *Ficiligno*, argilloso e minerale, in cui sono alte le escursioni termiche giorno-notte, le quali arricchiscono di corredo aromatico le uve. Un luogo magico in cui è respirabile in ogni punto la filosofia produttiva del meticoloso rispetto per la materia prima, in una cantina a sviluppo verticale in cui si sfrutta la geotermia e il recupero delle acque piovane, e che utilizza la caduta grave, con ovvia e drastica riduzione dell'utilizzo di macchinari per la movimentazione di mosti e vini.

ULTIME NEWS

📅 20/09/2021 - 12:00

Quarta puntata di Antonino Chef Academy: doppia eliminazione, siciliani ancora in corsa

📅 20/09/2021 - 11:09

Fermata 125, Baglio di Pianetto presenta due Etna Doc in omaggio alla storica Circumetnea

📅 20/09/2021 - 10:25

Federico Leone a Palermo, due giornate dedicate al VII Hills Italian Dry Gin

📅 20/09/2021 - 09:37

Caronia, a Il Vecchio Carro cena con le 3 trattorie "Best in Sicily"

📅 19/09/2021 - 08:00

"Sicilian Summer", il cocktail homemade del bartender Franky

Baroni, a pochi chilometri dal mare, in cui le alte somme termiche e luminose del giorno pervadono il terreno di calore. Calore rilasciato dai sassi calcarei alla pianta durante la notte e corroborato da fresche brezze marine. La patria del re dei vitigni rossi siciliani: il *Nero d'Avola*.

Entrambe le tenute sono in regime di totale indipendenza energetica e hanno completato il ciclo per la conversione in biologico. L'approccio green è un must per l'azienda e lo si può scorgere in diversi aspetti: nelle le tecniche di coltivazione bio, nella struttura architettonica della cantina a piani sfalsati, nei conseguenti risparmi energetici, nel recupero e nel riutilizzo di acque piovane e, fiore all'occhiello, proprio nell'autonomia energetica che, attraverso un impianto fotovoltaico installato già notte tempo, permette un rilevante abbattimento di CO₂ di quasi 200 tonnellate per anno.

«Sin dal 1997 Baglio di Pianetto ha perseguito la ricerca della massima qualità dei vini attraverso un'innovazione sostenibile – spiega **Francesco Tiralongo**, amministratore delegato dell'azienda. *Il conte Marzotto, che ricordava sempre come fortuna avere potuto iniziare questa avventura in Sicilia, era fermamente convinto che fosse imprescindibile un approccio fondato sul pieno rispetto del territorio*».

Ai già 22 vini esistenti che spaziano tra le linee monovarietali, classici, spumanti, riserve, naturali e dolci, s'è aggiunta da pochissime ore una chicca. Anzi, a dirla bene una doppia chicca.

Dopo mesi di studio e di attenta selezione dei partner commerciali, **BdP** ha allargato la sua gamma in altri territori fuori dagli areali di Palermo e di Siracusa, per soddisfare la forte richiesta di mercato.

Due nuovi vini che segnano un nuovo ed ambizioso progetto che prende piede a **Passopisciaro**, frazione di **Castiglione di Sicilia**, sul versante Nord etneo tra i 700 e gli 800 metri di altezza.

Si chiama "**Fermata 125**" e vede l'azienda misurarsi con questa nuova sfida. Un omaggio alla storica ferrovia **Circumetnea** che da fine '800 collega Catania con Riposto, effettuando il periplo del Vulcano. Il nome "**Fermata 125**" dato al vino indica proprio una delle quattro fermate di **Passopisciaro** (la seconda, numero 125 appunto) in cui si fermavano le *littorine*, di fronte alla quale sorge proprio la cantina con la quale **BdP** ha avviato questa nuova missione.

«L'Etna rappresenta uno dei terroir più affascinanti non solo di Sicilia, ma di tutta l'Italia nel mondo – afferma ancora **Tiralongo**. *Ampliare la nostra gamma a Castiglione, uno dei comuni etnei più storici e più vocati alla viticoltura, con due nuovi vini in purezza che rappresentassero il Carricante e il Nerello Mascalese secondo il nostro stile era un desiderio che avevamo da tempo*».

Il versante Nord dell'Etna ha clima ideale generato sia dalla presenza di catene montuose come Nebrodi e Peloritani e sia dai notevoli sbalzi termici giorno-notte. Patria del *Nerello Mascalese*, ma anche del *Carricante* circa la qualità.

I PIÙ LETTI

📅 07/02/2019 - 07:29

Starnuti e cioccolato, coincidenza o intolleranza alimentare? La parola all'esperto

📅 11/07/2020 - 10:40

Apri Molo Sant'Erasmo, la trattoria di mare contemporanea sul water front di Palermo

📅 16/09/2020 - 08:00

Palermo, Osteria Mercede cambia sede: apre in via Sammartino

📅 22/08/2020 - 10:47

Mastunicola, la "nuova" pizza dei fratelli Billeci conquista i palati

📅 18/06/2020 - 19:26

Torregrotta, lo chef Geraci non sbaglia un colpo: i nuovi piatti del Modì

E allora vediamoli nel dettaglio questi neonati.

Fermata 125 Etna Bianco Doc 2020.

Uve di *Carricante* bio al 100% allevate ad alberello tra i 750 e gli 800 m slm su terreno franco sabbioso di matrice vulcanica in *Contrada Arcuria*. Resa di 70 q/ha. Macerazione a freddo e 4 mesi di riposo *sur lies*. Affinamento di altri 4 mesi in bottiglia.

Corredo odoroso importante che spazia tra stuzzicanti note agrumate dolci, nespole, zagara, anice stellato e subentranti accenni velati di idrocarburi aromatici, tipici del *Carricante*. In bocca il sorso entra verticale e pungente, sostenuto e corroborato da una balsamica freschezza su uno sfondo pseudocalorico importante. Chiude una scia sapida e persistente. Gittata temporale prevista: 10 anni.

Fermata 125 Etna Rosso Doc 2019.

Uve di *Nerello Mascalese* bio al 100% allevate a spalliera con potatura a cordone speronato tra i 700 e i 750 m slm su terreno franco sabbioso di matrice vulcanica in *Contrada Bonanno*. Resa di 70 q/ha. Macerazione di 10 giorni in acciaio su lieviti indigeni. Malolattica in barrique, dove sosta per ulteriori 9 mesi. Poi 12 mesi di bottiglia.

Rubino trasparente, come da *Nerello* che si rispetti, al naso sprigiona ribes rossi, fragolina di bosco, erbe aromatiche da macchia mediterranea, spezie dolci su sfondo di humus e sottobosco. In bocca il tannino è ampio e piacevolmente smorzato, accentuato da puntuale freschezza e sapidità. Precisa corrispondenza col naso e buona sensazione pseudocalorica allungano la persistenza aromatica del sorso. Gittata temporale prevista: 7-8 anni.

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

Autore [Marcello Malta](#)



TAGS

FERMATA

BAGLIO

PIANETTO

PRESENTA

ETNA

OMAGGIO

STORICA

CIRCUMETNEA

NEWS CORRELATE