

BAGLIO DI PIANETTO PRESENTA "FERMATA 125" E LA SUA NUOVA SFIDA SUL VULCANO

Si chiamano "Fermata 125", in omaggio alla storica ferrovia Circumetnea: sono i due nuovi vini dell'azienda della famiglia Marzotto e danno il via ad una nuova sfida per Baglio di Pianetto, sul versante Nord dell'Etna. Baglio di Pianetto fa una fermata anche sull'Etna, anzi due... Ecco le due nuove etichette che arrivano dal Vulcano. 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 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 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 delle 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.

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.

L' Etna Rosso Doc "fermata 125" 2019 si ottiene da uve di Nerello Mascalese in purezza, allevate con il tradizionale sistema dell'alberello e 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. Dopo l'imbottigliamento, si affina ancora per un anno prima della commercializzazione. Un piacevolissimo bouquet di piccoli frutti rossi e macchia mediterranea con nette sfumature

di ciliegia e fragoline ben interpreta la grande eleganza e finezza dei vini rossi del versante Nord etneo. Freschezza e tannini ampi e setosi caratterizzano un sorso di ottima persistenza.

I due vini Etna Doc "Fermata 125" saranno distribuiti esclusivamente nel canale Horeca sia in Italia che nei principali mercati esteri di riferimento di Baglio di Pianetto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA COMMENTI PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su Baglio di Pianetto presenta "fermata 125" e la sua nuova sfida sul Vulcano. Scrivi tu il primo commento su Baglio di Pianetto presenta "fermata 125" e la sua nuova sfida sul Vulcano

Articoli correlati Il trionfo del "made in Italy": Supera i 2,7 miliardi di valore dell'enogastronomia Made in Italy sulle tavole straniere. Il 2013 si chiude all'insegna del trionfo del Made in Italy all'estero: l'export di vini, spumanti, panettoni, formaggi, salumi, grappa e liquori e pasta quest'anno supera i 2,7 miliardi di euro, a dirlo è Coldiretti in base proiezioni del dicembre 2013. In deciso aumento è il valore delle esportazioni di tutti i prodotti più tipici del Natale, dallo spumante (+16 per cento) ai panettoni (+14 per cento), ma crescono anche i vini (+8 per cento), i salumi (+5 per cento), la pasta (+4 per cento) e i formaggi (+3 per cento) (elaborazioni Coldiretti su dati Istat relative ai primi nove mesi del 2012). Il vero boom all'estero lo hanno gli spumanti italiani: «Tra il 2002 e il 2012, il valore dell'export di spumanti dall'Italia è infatti aumentato del 185%, raggiungendo i 625 milioni di euro, andando così a pesare per il 13% sul totale delle vendite di vino italiano oltre frontiera- dichiara Denis Pantini (Responsabile Area di Ricerca Agricoltura e Industria Alimentare di Nomisma). Wine Monitor con i suoi dati relativi ai primi 10 mesi del 2013 (gennaio-ottobre) conferma questa tendenza positiva. Lo spumante italiano all'estero fa segnare un aumento record: come sottolinea la Coldiretti – le tavole in cui si brinda italiano maggiormente sono: Stati Uniti (+24 per cento), Russia (+31 per cento) e Regno Unito (+50 per cento). Questi risultati trainano l'intero settore dei vini per i quali si registra complessivamente un aumento dell'8 per cento in valore dell'export.

Si è da poco conclusa l'anteprima del vino nobile di Montepulciano con l'annuncio che per ogni bottiglia di Vino Nobile prodotta, ci sarà un sistema in grado di compensare l'anidride carbonica emanata. E' prevista una certificazione su ogni bottiglia per dimostrare l'impatto zero della produzione sul territorio d'origine. Questo importante risultato si raggiungerà alla fine del percorso che ha come scopo la riduzione delle emissioni dei gas-serra e la promozione delle fonti rinnovabili e dell'efficienza energetica. L'obiettivo concreto per il Vino Nobile di Montepulciano è la riduzione o la compensazione delle emissioni di CO2 derivanti dalla produzione agricola, aziendale e di trasporto della DOCG Vino Nobile. Al termine di questo inteso lavoro il Montepulciano, con la DOCG Vino Nobile, sarà il primo distretto vitivinicolo in Italia a poter certificare l'impatto zero sull'atmosfera della propria produzione vinicola. «L'impegno del Consorzio e del Comune in questa direzione – spiega il Presidente del Consorzio del Vino Nobile, Andrea Natalini – non è nuovo e già in passato abbiamo dato vita a iniziative di questo tipo senza contare le tante attività che le singole cantine svolgono con investimenti mirati proprio al risparmio energetico e ambientale». Il garante scientifico dell'iniziativa è l'Università "G. Marconi" di Roma ed i partner sono il Comune di Montepulciano, il Consorzio del Vino Nobile e la sezione italiana dell'ISES (International Solar Energy Society, la principale associazione tecnico-scientifica del nostro paese per la promozione dell'utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili). In una nota si afferma che presto aderiranno anche la Regione Toscana, la Provincia di Siena e la Camera di Commercio di Siena.

[BAGLIO DI PIANETTO PRESENTA "FERMATA 125" E LA SUA NUOVA SFIDA SUL VULCANO]