

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



[Home](#) > [news ed eventi](#) > [news](#) > [Baglio di Pianetto, prossima Fermata Etna](#)

Baglio di Pianetto, prossima Fermata Etna

LE PRIME DUE ETICHETTE SUL VULCANO

20 Settembre 2021 Redazione WineMag.it



Dopo Monreale (Tenuta Pianetto) e la Val di Noto (Tenuta Baroni), **Baglio di Pianetto** sbarca sull'Etna con due nuovi vini. Un bianco e un rosso dal nome inequivocabile: **Fermata 125**. Prende così avvio un altro sfidante progetto per l'azienda della famiglia Marzotto. La nuova linea è un omaggio alla storica ferrovia Circumetnea.

Entrata in funzione a fine Ottocento, la linea collega con il suo tracciato Catania e Riposto, compiendo il periplo del vulcano. 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.

BAGLIO DI PIANETTO, OMAGGIO ALLA FERROVIA CIRCUMETNEA

«L'Etna – spiega Francesco Tiralongo, amministratore delegato dell'azienda. 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».

“ 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».

ETNA BIANCO E ROSSO FERMATA 125

VINOUNGHERESE.IT



Mad

Dry By Tokaj White -
2017

Sconto 20%

€ 8,63 €10,79



Jásdi Pince

Csopaki Hegybor - 2019

Sconto 20%

€ 9,59 €11,99

NEWSLETTER

Inserisci il tuo indirizzo mail per rimanere aggiornato
Email

Procedendo accetti la privacy policy

Iscriviti alla Newsletter

ABBONATI A WINEMAG.IT

Considera la donazione di 1 euro al mese. Noi continueremo a informarti ogni giorno

Donazione



ACQUISTA LA GUIDA TOP
100 MIGLIORI VINI
ITALIANI 2022



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.

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.

© Riproduzione riservata

SOSTIENI WINEMAG.IT

Siamo una testata indipendente gratuita, ma il nostro lavoro ha un costo che la pubblicità fatica a ripagare.

Se credi nell'informazione libera e in un nuovo modo di raccontare il vino italiano, sostienici con un euro al mese.

Donazione



DELLO STESSO AUTORE

- Milano Golosa: il 16 e 17 Ottobre ai Chiostrini di Sant'Eustorgio
- Andrea Aprea, nuovo ristorante e bar-bistrot al Museo Etrusco di Milano
- Viticoltori di Greve in Chianti, parola d'ordine "sostenibilità"
- Oltrepò, taglio delle rese per Igt Provincia di Pavia Pinot nero e Pinot Grigio
- Nuovo quartier generale per Simonit&Sirch



Redazione WineMag.it

WineMag.it, giornale italiano di vino e gastronomia, è una **testata** registrata in Tribunale, con base a Milano. Un **quotidiano online**, sempre aggiornato sulle **news** e sulle ultime tendenze dell'enogastronomia italiana e

internazionale. La direzione del **wine magazine** è affidata a **Davide Bortone**. Editiamo con cadenza annuale la "Guida Top 100" migliori vini italiani. Apprezzi il nostro lavoro? [Abbonati a WineMag.it](#), con un euro al mese



CERCA NEWS O RECENSIONI



GLI EDITORIALI



Pros.it Rosè
Spumante extra Dry
Metodo Charmat



Pros.it extra
dry
Metodo Charmat

La brutta figura dell'Italia tra Prosecco e Prosek croato

EDITORIALE - La pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Ue della domanda di registrazione della menzione tradizionale Prosek (Prošek) avanzata dalle autorità croate è al centro di una feroce polemica da parte dell'Italia, che vede così minacciato l'universo Prosecco. Secondo Riccardo Ricci Curbastro, presidente di Federdoc, si tratta di «un...

GLI EDITORIALI NEWS

NEWS ED EVENTI



Valore delle uve, mediatori e speculazioni: Valpolicella e Oltrepò pavese così lontani, così vicini

EDITORIALE - Cosa accomuna Valpolicella e Oltrepò pavese? Poco o nulla, a prima vista. Eppure, a...

GLI EDITORIALI NEWS

NEWS ED EVENTI



La Guida Top 100 Migliori vini italiani 2022 WineMag.it è online: Podere Fedespina cantina dell'anno

Online su Amazon Kindle la Guida Top 100 Migliori vini italiani 2022 di WineMag.it, che incorona...

GLI EDITORIALI NEWS

NEWS ED EVENTI