

Baglio di Pianetto arriva sull'Etna a Passopisciaro con la fermata 125

Due nuove etichette che arrivano dal Versante Nord dell'Etna

By **Winery Tasting Sicily** - 20 Settembre 2021



Baglio di Pianetto arriva sull'Etna a Passopisciaro con la Fermata 125

L'azienda **Baglio di Pianetto** continua a portare avanti l'idea di futuro come **inesauribile progettualità green** del suo fondatore.

Il Conte Marzotto, innamorato della Sicilia, ha chiaramente espresso nelle sue due Tenute, **Baglio di Pianetto** di Santa Cristina Gela, nel palermitano, cantina principale dell'Azienda e agrirelais, e **Tenuta Baroni**, tra Noto e Pachino, un'anima bio fedele all'innovazione sostenibile.

"IL CONTE PAOLO, CHE RICORDAVA SEMPRE COME UNA FORTUNA AVER POTUTO INIZIARE QUESTA AVVENTURA IN SICILIA, ERA FERMAMENTE CONVINTO FOSSE IMPRESCINDIBILE UN APPROCCIO IMPRONTATO SEMPRE SUL RISPETTO DEL TERRITORIO".

Francesco Tiralongo, amministratore delegato dell'azienda Baglio di Pianetto

Nella gestione delle Tenute la Famiglia Marzotto ha sempre coniugato la qualità del vino con il rispetto del territorio e ha sempre creduto nei nuovi progetti come linfa vitale di uno sviluppo che unendosi al rispetto dell'ambiente generasse benessere e sostenibilità.

Questa filosofia si è recentemente espressa in una nuova sfida realizzata sull'Etna alla "Fermata 125" della **storica ferrovia Circumetnea** che collega Catania con Riposto compiendo il periplo dell'Etna. La fermata 125 è quella di Passopisciaro, di fronte alla quale sorge Cantine Valenti con la quale Baglio di Pianetto ha avviato da mesi una collaborazione che ha dato i suoi primi frutti con due nuove etichette: **Etna Bianco Doc "fermata 125" 2020** e **Etna Rosso Doc "fermata 125" 2019**

Due vini Etna DOC che rappresentano l'azienda per stile, alta qualità e rispetto massimo dei prodotti.

"IL COMUNE DI CASTIGLIONE DI SICILIA E IN PARTICOLARE LA FRAZIONE DI PASSOPISCIARO, RAPPRESENTANO UNO DEI PIÙ STORICI TERRITORI ETNEI, PARTICOLARMENTE VOCATI ALLA VITICOLTURA. 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".

Francesco Tiralongo , amministratore delegato dell'azienda Baglio di Pianetto

fermata 125 Etna Rosso DOC e fermata 125 Etna Bianco DOC

La "meusa", come tradizionalmente, per via del suo colore, veniva chiamata la prima littorina, un'automotrice ALn56, degli anni 30 che collegava i diversi centri pedemontani etnei, caratterizza con tradizione il debutto di questi due vini nel mercato.

Il versante Nord del Vulcano, con il suo microclima generato dalla presenza delle catene montuose dei Peloritani e dei Nebrodi, le notevoli escursioni termiche notte/giorno e il terreno sabbioso di matrice vulcanica, è la patria del Carricante e del Nerello Mascalese. Qui in regime biologico si producono i vini Etna Doc "Fermata 125" che dal mese di ottobre saranno distribuiti esclusivamente nel canale Horeca sia in Italia che nei principali mercati esteri di riferimento di Baglio di Pianetto:

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.

[Scarica la scheda del vino Etna Bianco Doc "fermata 125" 2020](#)

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.

[Scarica la scheda del vino Etna Rosso Doc "fermata 125" 2019](#)

Non resta che assaggiare, ricordando come amava dire il fondatore della realtà **Baglio di Pianetto**, Palermo – Noto – e adesso Etna

SE HAI FIDUCIA IN ME DEVI ASSAGGIARE IL MIO VINO

Conte Paolo Marzotto

Winery Tasting Sicily