

[Link alla pagina web](#)

Baglio di Pianetto. Alla ricerca di una Sicilia che non ti aspetti

La storia di **Baglio di Pianetto** nasce dalla ricerca di un sapore e di un ricordo perduti, un richiamo della proustiana epopea del tempo. È la storia del Conte Paolo Marzotto, di quando a 7 anni, durante un viaggio in Sicilia, riuscì a farsi regalare dalla madre una bottiglia di vino dietro promessa che non l'avrebbe aperta prima di compiere 17, e di come a quella stessa Sicilia della sua fanciullezza è tornato da imprenditore maturo, consapevole e pieno d'amore per quel nettare misterioso che, fin da piccolo, lo aveva così irrimediabilmente affascinato: il vino. Il Conte Paolo Marzotto con la moglie, Contessa Caroline Marzotto Le origini, la storia e l'esperienza del conte Paolo Marzotto riverberano in ogni angolo della suggestiva Tenuta Pianetto a Santa Cristina Gela, nella campagna di Palermo che ricorda una "piccola Svizzera" con il suo profilo che si dipana tra colline verdi, rocce affioranti e ampie sorgenti d'acqua. Qui, si è armoniosamente realizzato il desiderio del Conte Paolo di produrre dei vini che esaltassero le peculiarità di questo ricchissimo terroir attraverso il savoir faire dei grandi chateaux francesi. Aspirazioni e idee divenute realtà grazie all'amore per la terra, un sentimento autentico sostenuto da scelte innovative e coraggiose e che si rinnova oggi nelle seconde e terze generazioni che affiancano nel lavoro il fondatore, a testimonianza dello storico impegno imprenditoriale della famiglia Marzotto, che proprio nel 2017 ha celebrato venti anni. Autentico specchio di questa genuina passione è l'Agrirelais, il wine resort che il Conte e la Contessa hanno voluto all'interno della Tenuta Pianetto, un gioiello di relax immerso nella Sicilia delle vigne e degli ulivi. E la passione si traduce nella cura di ogni dettaglio, a partire dalla cupola emisferica che sormonta la struttura, eco di quella di San Giovanni degli Eremiti nel centro storico della vicina Palermo, simbolo dell'architettura arabo-normanna. L'originalità degli arredi, il comfort delle camere che si affacciano sui vigneti e arredate ognuna in modo unico uniti alla limpida piscina, ai grandi saloni, all'accogliente sala di lettura e alla luminosa veranda sul giardino, formano le coordinate di un soggiorno capace di restare nel cuore di tanti appassionati winelovers. I Monovarietali Bio, la novità del Vinitaly 2018 di **Baglio di Pianetto** È la novità con cui l'azienda del Conte Paolo Marzotto si presenta ai nastri della 52ª edizione del Vinitaly, in programma a Verona dal 15 al 18 aprile. Sono i freschi e piacevoli Monovarietali Bio, dalla spiccata connotazione siciliana, sintesi perfetta tra una lavorazione innovativa, che ha dato massimo rilievo alla qualità, e l'attenzione all'eco-sostenibilità dell'intero sistema produttivo griffato **Baglio di Pianetto**. Questi vini esprimono al meglio e nella loro pienezza di frutto alcune varietà autoctone ed internazionali coltivate nei due contesti produttivi agli antipodi dove opera l'azienda (Palermo e Noto), perfetto mosaico fatto da mare e collina, con suoli sabbiosi dove

abbondano le componenti minerali e terreni argillosi ricchi di ferro. I Monovarietali Bio sono una selezione composta da sei vini, suddivisi in tre bianchi e altrettanti rossi. I primi, Insolia, Catarratto e Viognier, prendono vita nei vigneti di alta collina della Tenuta Pianetto, a Santa Cristina di Gela, in provincia di Palermo, in un contesto produttivo suggestivo che custodisce un gioiello di inestimabile valore. È qui che il gioco tra esposizione, altitudine ed escursioni termiche dà vita a quella combinazione vitigno/terroir esaltata nel calice con freschezza e armonia. I rossi, invece, nascono nella Tenuta Baroni vicino Noto, a pochi chilometri dal mare. L'influenza della ventilazione, tipica del luogo, da un lato protegge in maniera naturale le uve e dall'altro bacia delicatamente i grappoli di Syrah, Nero d'Avola e Frappato, contribuendo a dar vita al gioco delle escursioni termiche tra giorno e notte che incidono sulle peculiarità delle uve prodotte in questo contesto. Questa condizione di vantaggio permette di ottenere vini che, fedeli alle caratteristiche organolettiche e sensoriali delle varietà allevate e l'uso dell'acciaio anche in affinamento ne esalta il frutto con un'anima autenticamente siciliana. I vini Monovarietali Bio, di grande piacevolezza e connotati da una forte identità, sono dedicati ai giovani consumatori sempre attenti alle nuove tendenze e ai gusti più ricercati ma anche a quei winelovers più esperti che desiderano scoprire questa produzione dove natura, varietà e territorio sono elementi distintivi.