

Argomento: Baglio di Pianetto
[Link alla pagina web](#)

Noto culla del Nero d'Avola: "Questo territorio ha tutte le carte in regola per fare bene"

La seconda giornata del Vinitaly al Palcoscenico Sicilia comincia con all'insegna di una degustazione volta alla celebrazione di un territorio e del suo vino più rappresentativo. "Noto e dintorni, culla del Nero d'Avola", è il titolo del tasting che ha avuto come protagonisti i vini provenienti dal vitigno siciliano più conosciuto di un gruppo di aziende tra le più famose nel territorio di Noto.



A condurre la degustazione insieme a Federico Latteri di Cronache di Gusto, l'istrionico Luca Gardini, sommelier, campione mondiale nel 2010 e animatore di classifiche sui vini più buoni in Italia e nel mondo. Presenti alla degustazione anche il sindaco di Noto, Corrado Bonfanti, portavoce di un territorio che proprio sull'agroalimentare di qualità e sulla ricettività di alto livello sta puntando le sue scommesse. Non a caso Noto è anche il Comune che ha ricevuto il nostro premio Best in Sicily 2018 per l'enogastronomia. Al tavolo dei relatori, oltre l'assessore regionale siciliano al turismo Sandro Pappalardo e l'assessore regionale siciliano all'Agricoltura Edy Bandiera che, nel presentare la convention di primavera di Città del Vino che si terrà dal 27 al 29 aprile a Noto ha detto: "Attraverso il nostro vino veicoliamo il nostro territorio. Abbiamo la consapevolezza di avere un territorio unico e tutti gli strumenti per portarlo in giro per il mondo e questa convention sarà l'occasione per condividere le buone pratiche attuate dalle città del vino di questo areale". Ecco i vini in degustati Doc Sicilia Saia 2016 - Feudo Maccari: Rosso intenso. Naso balsamico, fruttato e speziato. In bocca sapido, mentolato fresco. Doc Noto Rosso Doppiozeta 2015 - Zisola: Rubino carico. Fruttato e succoso. In bocca bel frutto e bella persistenza. Doc Eloro Nero d'Avola Sergio 2014 - Barone Sergio: Rosso rubino luminoso. Naso sottile ma ben marcato di lampone, con tocco selvatico di salvia e rosmarino. Bocca dal finale "bitterfeel" Doc Eloro Nero d'Avola Fontanelle 2012 - Curto: Rosso rubino intenso. Naso di frutta a polpa gialla, note di pompelmo rosa e sentori di spezie miste. Bocca sapida e agrumata. Finale persistente. Dop Eloro Sciavè 2012 - Riofavara: Rosso rubino. Naso intenso e ricco di fiori e spezie. Bocca dal sorso pieno con sentori leggermente amaricanti di tamarindo e chinotto. Chiusura lunga. Nerobufaleffj 2012 - Gulfi: Rosso rubino carico. Naso fresco ed elegante. Bocca intensa con tannino morbido e vellutato. Persiste e resiste. Cembali 2011 - **Baglio di Pianetto**: Rosso rubino intenso. All'olfatto si evidenziano note

cheroseniche. Bocca dal sorso ricco e avvolgente. Manuela Zanni