

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

Sua maestà, il Grillo: ad expocook si inaugura il ciclo delle masterclass

26 Febbraio 2019. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - La degustazione È stato il Grillo, il vitigno a bacca bianca principe degli autoctoni siciliani, il protagonista della prima masterclass organizzata da Cronache di Gusto ad Expocook, la kermesse dedicata al meglio dell'enogastronomia in scena da oggi e fino all'1 marzo alla Fiera del Mediterraneo di Palermo. Per inaugurare il ciclo di masterclass, grande novità di questa terza edizione dell'evento più cook dell'anno, è stato scelto uno dei vitigni più rappresentativi della Sicilia che sta vivendo un momento d'oro grazie alla capacità di quei produttori che hanno saputo tirare fuori l'espressività di quest'uva coltivata in tanti micro territori dell'Isola. Queste le etichette protagoniste della masterclass tutte dell'annata 2017 Alessandro di Camporeale Giallo paglierino. Note floreali al naso e piacevoli note fruttate. Bocca intensa e armonica con un sorso che accarezza il palato regalando una bella persistenza. Baglio Bonsignore Giallo paglierino tenue. Naso elegante di fiori bianchi e frutta a polpa bianca. Bocca ricca dal sorso vivace che lascia una bella scia sapida al palato. Baglio del Cristo di Campobello Giallo paglierino. Naso spiccatamente agrumato. Bocca intensa e sapida con una mineralità finale che consente una chiusura memorabile. **Baglio di Pianetto** Giallo paglierino. Naso di fiori bianchi e erbe mediterranee. Bocca fresco e consistente con una buona acidità che ne garantisce la persistenza Fondo Antico Giallo paglierino. Naso lineare con piccata mineralità figlia del mare. Sorsi armonico e ben equilibrato. Finale dalla buona persistenza. Feudo Montoni Giallo paglierino intenso. Naso dalla grande intensità con erbe aromatiche mediterranee. Bocca sapida e fresca con finale equilibrato. Pietracava Giallo paglierino tenue. Naso elegante di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e spezie miste. In bocca il sorso è fragrante e vivace e lascia al palato una bella persistenza. Terre di Shemir Giallo dorato con riflessi oro. Note erbacee al naso ingentilite da note di frutta a polpa bianca matura come pesca e pera. Tenute Orestyadi Giallo paglierino tenue. Naso intenso ed equilibrato di fiori bianchi. Bocca sapida e fresca con sorso persistente grazie ad una spiccata mineralità. Grillo 2017 Magaddino Giallo paglierino. Sentori all'olfatto di spezie pungenti e frutta a polpa



bianca fresca come pera e pesca. Grillo d'oro 2017 Gorghi Tondi Colore giallo oro con riflessi brillanti. Naso intenso di frutta gialla matura e in confettura. Bocca piena e ricca con sorso avvolgente che lascia un palato armonico ed equilibrato.