



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO



LA STORIA

Più di venti anni sono trascorsi dalla fondazione di Baglio di Pianetto: si raccontano con le vendemmie, col vino, con la maturità produttiva raggiunta in vigna e il cui fine è sempre una produzione vinicola di alto spessore, dove esiste e si realizza un equilibrio tra tradizione e innovazione. Questa sfida nasce nel 1997, quando il Conte Paolo Marzotto si è lanciato in questa avventura audace, frutto di una passione tenera età, quando chiese a sua madre di comprargli un vino rosso. La madre, prima gli negò il desiderio, ma poi decise di accontentarlo a patto che avesse aperto la bottiglia a 17 anni. La storia, come una sorta di film, si riproietta a quando il bambino diventa ragazzo e, compiuta l'età, decide di aprire quella bottiglia. La delusione fu grande nello scoprire che quel rosso era tutto evaporato ma fu proprio questa particolare scoperta a catturare il suo immaginario e la sua attenzione. Il Conte, così, intraprese la sua prima ricerca per capire dove tutto aveva avuto origine, capire cioè come si facesse il vino. Oggi la cantina Baglio del Pianetto, arrivata alla terza generazione, esporta in oltre 10 paesi e si estende su una superficie di più di 100 ettari vitati, tutti condotti con i dettami dell'agricoltura biologica.























LA CANTINA

La produzione è distribuita su due tenute, in modo da poter controllare al meglio la lavorazione delle uve direttamente nel posto in cui sono coltivate. La principale e storica è quella di Pianetto, situata a circa 600 metri di altitudine sulle alte colline boschive e selvagge che avvolgono la città di Palermo. L'altra, la tenuta Baroni, acquistata nel '98, è completamente diversa per territorio, clima e vitigni: siamo molto vicini a Noto, nel territorio di Pachino, a pochi chilometri dal mare. Nella prima tenuta si coltivano uve Merlot, Cabernet, Grillo, Insolia, Catarratto e Viognier su terreni argillosi, ricchi di minerali; mentre a Noto i vitigni allevati sono Nero d'Avola, Frappato, Syrah e Moscato di Noto, piantati su terreni di natura sabbiosa. Nel 2013, l'azienda ha segnato una svolta storica per la propria storia. L'adesione al protocollo di agricoltura biologica, sia per il processo di coltivazione che per quello di vinificazione. I vini Baglio di Pianetto si caratterizzano per un profilo di alta qualità e di grande tradizione, con una chiara dote di territorialità e i grado di esaltare al massimo il carattere varietale dell'uva.





	NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
	Catarratto 	Sicilia Bianco DOC	100% Catarratto	12,5%	Accurata selezione delle uve , pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene in acciaio per 3 mesi e poi in bottiglia per almeno 2 mesi.
	Insolia 	Sicilia Bianco DOC	100% Insolia	12,5%	Accurata selezione delle uve , pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene in acciaio per 3 mesi e poi in bottiglia per almeno 2 mesi.
	Grillo 	Sicilia Bianco DOC	100% Grillo	12,5%	Accurata selezione delle uve , pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene in acciaio per 3 mesi e poi in bottiglia per almeno 2 mesi.
	Nero D'Avola 	Sicilia Rosso DOC	100% Nero D'Avola	13,5%	Accurata selezione delle uve , pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene in acciaio per 14 mesi e poi in bottiglia per almeno 3 mesi.
	Frappato 	Sicilia Rosso DOC	100% Frappato	12,5%	Accurata selezione delle uve , pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene in acciaio per 14 mesi e poi in bottiglia per almeno 3 mesi.
	Cembali 	Sicilia Rosso DOC	100% Nero D'Avola	15%	Selezione manuale delle uve . L'affinamento avviene in barriques per 12 mesi. Successivamente la selezione delle migliori barriques viene passata in botti più grandi per un affinamento di 6 mesi. Infine in bottiglia per almeno 3 anni.
	Viafrancia 	Sicilia Bianco DOC	100% Viognier	13%	Selezione manuale delle uve. Affinamento in barriques per 9 mesi sui lieviti. Successivamente la selezione delle migliori barriques viene passata in vasche d'acciaio dove continuerà l'affinamento fino all'imbottigliamento.
	Fermata 125 Bianco 	Etna Bianco DOC	100% Carricante	13%	Selezione manuale delle uve , si procede poi con la fermentazione in acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene in acciaio per almeno 6 mesi sui lieviti. Si conclude in bottiglia.
	Fermata 125 Rosso 	Etna Rosso DOC	100% Nerello Mascalese	13%	Selezione manuale delle uve, si procede poi alla fermentazione in acciaio per circa 10 giorni. L'affinamento avviene in botte grande per 12 mesi con un successivo passaggio in acciaio prima della messa in bottiglia.
	Ra'ssanza 	Terre Siciliane IGT	100% Moscato	13,5%	Selezione manuale delle uve, fermentazione a basse temperature per 2 mesi. Una parte dei mosti affina in acciaio sui lieviti per un anno, la restante parte invece affina in barriques di rovere francese per un anno. Seguono almeno 2 anni in bottiglia.