



Fermata 125

Wein	Fermata 125 Etna Bianco DOC
Weingut	Baglio di Pianetto
Herkunft	Vicenza, Italien
Rebsorte	100 % Carricante
Alkoholgehalt	12.5 %
Jahrgang	2020
Ausbau	6 Monate im Edelstahltank mit regelmäßiger Battonage
Nuancen	Orangenzeste, Blüten, Akazie und Zitrustöne, ausgeprägte Kräuterwürze
Preisbereich	Ca. 20,- €

Bemerkenswerte Fakten

Hineingeboren in eine Familie, die bereits im 19. Jahrhundert eine große Textildynastie aufgebaut hatte, war Conte Paolo Marzotto in den 50er Jahren erfolgreicher Ferrari-Rennfahrer, übernahm dann die Leitung des Konzerns und war als Eigentümer von Modelabels einer der big player im Modebusiness. In der Weinregion Veneto aufgewachsen, hatte sich die Familie schon immer auch dem Weinbau gewidmet und Pinot grigio wäre heute vermutlich noch eine unbekannte Rebsorte, wenn nicht Graf Marzotto diesen Wein Anfang der 80er Jahre mit gigantischem Erfolg in den USA promotet hätte. Schon als Kind hat Marzotto Sizilien im Familienurlauben kennen und lieben gelernt und so war es nur folgerichtig, dass er sich nach seinem altershalben Ausscheiden aus dem Firmenimperium rein privat mit Baglio di Pianetto ein wunderschönes Weingut in Sizilien aufgebaut hat. Nur eine halbe Stunde von Palermo entfernt, aber hoch oben in den kühlen Bergen, liegt Baglio di Pianetto mit knapp 88 ha, auf denen neben den weißen Rebsorten Insolia, Catarratto und Viognier auch Cabernet-Sauvignon, Merlot und Petit Verdot gepflanzt sind. Am südlichsten Zipfel von Sizilien, in der Nähe von Avola, befinden sich weitere 70 ha Syrah und vor allem Nero d'Avola, Frappato und Moscato, die hier ihre Heimat haben. Mit knapp 550.000 Flaschen gehört Baglio di Pianetto eher zu den Kleinen auf Sizilien, in Qualität, Auftreten und Philosophie allerdings zu den Führenden. Die Rebanlagen liegen auf ca. 750-800 m. ü.d.M. auf den Ausläufern des Etna. Insgesamt werden nur knapp 13.000 Flaschen produziert. Nach der Lese von Hand erfolgt die sanfte, pneumatische Pressung. Die Most-Vorklärung erfolgt durch Sedimentation.

Food and Wine

Perfekt zu typisch sizilianischen Vorspeisen und als Aperitif. Auch als Begleitung zu stark gewürzter orientalischer Küche.