

**BAGLIO DI PIANETTO**  
FAMILY VINEYARDS

BAGLIO DI PIANETTO

# BAGLIO DI PIANETTO

Italien · Sizilien

» Sicilian **emotions**  
cultivated.«



1

## Ficiligno DOC

- Insolia, Viognier
- Im Edelstahltank ausgebaut, anschliessend für einige Monate auf der Flasche gereift
- 8–10°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 219 0025

**Struktur** erfrischend, schmeichelnd  
**Aromatik** fruchtig, süsse Blüten, Honig  
**Passt zu** Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Gemüsewähe, Spaghetti alle Vongole



2

## Shymer IGT

- Syrah, Merlot
- 10 Monate im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 219 0039

**Struktur** reif, samtig  
**Aromatik** Brombeere, schwarze Johannisbeere, Pfeffer, Karamel, Süssholz  
**Passt zu** Lamm-Grilladen, Rinds-Grilladen, Roastbeef

3

## Ramione DOC

- Merlot, Nero d'Avola
- 18 Monate zu gleichen Teilen im Barrique und im Doppelbarrique ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 219 0026

**Struktur** gehaltvoll, kräftig  
**Aromatik** Zwetschge, Pflaume, Brombeere, exotische Gewürze  
**Passt zu** Rotkraut, Pizza, Hirschschnittel, Rehpfeffer

4

## Viognier DOC

- Viognier
- im Edelstahltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 219 0084

**Struktur** expressiv, weich  
**Aromatik** grüner Apfel (Granny Smith), Litschi, Jasmin  
**Passt zu** Apéro/Aperitif, Krustentiere, Gemüse-Schmorgerichte

5

## Grillo DOC

- Grillo
- im Edelstahltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 219 0107

**Struktur** trocken, komplex  
**Aromatik** Würzig, Zitrusfrucht, mineralisch, Grapefruit, Limette, Jasmin  
**Passt zu** Fischgerichte, Fischsuppe, Meeresfrüchte, Spagetti al limone

6

## Insolia DOC

- Insolia
- im Edelstahltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 219 0087

**Struktur** elegant, säurearm  
**Aromatik** grüner Apfel (Granny Smith), Birne, Pfirsich, nussig  
**Passt zu** Apéro/Aperitif, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Thunfisch, Spaghetti

7

## Syrah DOC

- Syrah
- im Edelstahltank ausgebaut
- 15–18°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 219 0085

**Struktur** rund, würzig  
**Aromatik** Himbeere, Waldbeeren, Kirschkonfitüre, Pfeffer, Zimt  
**Passt zu** Rindsbraten, Schweins-Grilladen, Polenta,

8

## Nero d'Avola DOC

- Nero d'Avola
- im Edelstahltank ausgebaut
- 15–18°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 219 0086

**Struktur** samtig, körperreich  
**Aromatik** Kirsche, Zwetschge, Thymian, Gewürznelke  
**Passt zu** Pilzragout, Risotto, Halbhartkäse

9

## Viafrancia Riserva Bianco DOC

- Viognier
- Spontanvergärung im Edelstahltank. Danach 9 Monate auf der Hefe in Holzfässern
- 9–12°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 219 0089

**Struktur** frisch, harmonisch  
**Aromatik** Ananas, Vanille, Krautig/Vegetativ  
**Passt zu** Meeresfrüchte, Mediterrane Küche, Spaghetti alle Vongole

10

## Viafrancia Riserva Rosso IGT

- Cabernet Sauvignon, Merlot
- 24 Monate in Holzfässer und zur Stabilisierung nochmals 6 Monaten im Edelstahltank
- 16–18°
- 75 cl
- 14.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 219 0090

**Struktur** elegant, ausgewogen  
**Aromatik** Kirsche, Pfeffer, Kakao, Leder, Zedernholz  
**Passt zu** Lamm-Grilladen, Rinds-Grilladen

# BAGLIO DI PIANETTO

Italien · Sizilien

## GESCHICHTE 1997

**Gründung** Um einen Bubenraum zu verwirklichen, hat sich der Conte Paolo Marzotto in der Ortschaft Pianetto, unweit von Palermo, niedergelassen. Er erwarb 160 ha Land, davon 110 ha Reben. Neben der ultramodernen Kellerei, die mit der Ernte 2004 ihren Betrieb aufgenommen hat, baute er noch ein Relais & Château. Als Hommage an die Heimat seiner verstorbenen Frau Contessa Florence, welche eine gebürtige Französin war, liess der Conte Paolo Marzotto als Erster in der Region die französische Rebsorte Viognier anpflanzen. Dabei liess er auf die bestehenden, teilweise über 20-jährigen Trebbiano-Rebstöcke die Rebsorte Viognier aufpfropfen. Innovation und Tradition gehören für ihn einfach zusammen.


**Inhaber** Familie Marzotto

**Winzer** Mattia Filippi

## SOCIAL MEDIA

bagliodipianetto.it

 @bagliodipianetto

 bagliodipianetto\_official

## TERROIR 110 ha

Schiefer prägt die Steillagen, die sowohl der Sonne, wie auch einer kühlen Meeresbrise ausgesetzt sind. Seine kristalline, bröckelige Struktur bietet den Rebwurzeln den idealen Untergrund, gibt ihnen Halt und speichert das Regenwasser. Diese Hügel, üppiges Grün, steile Felsformationen und genügend Wasser, gaben dieser Gegend den Spitznamen «kleine Schweiz». Die Tagestemperaturen mögen im Hochsommer der Küste entlang zwar 40°C erreichen, hier oben auf über 600 m.ü.M. sind es jedoch durchschnittlich 10 bis 15°C weniger, und nachts fallen sie bis auf kühle Werte von 10°C ab. Die Winter sind kalt und nass und die Sommer normal mit seltenen Temperaturhochs. Daraus resultiert eine lange Reifepériode, die, verbunden mit den niedrigen Hektarerträgen, besonders aromatische und charaktervolle Weine ergibt.

## HIGHLIGHTS Bio

Wein zu lieben, heisst die Natur zu lieben.

Im Jahr 2017 erreichte Baglio di Pianetto einen wichtigen Meilenstein: seine zwanzigste Weinlese. Das sind zwanzig Jahre präziser und virtuoser Entscheidungen, insbesondere in Bezug auf die ökologische Nachhaltigkeit. Baglio di Pianetto produziert in Übereinstimmung mit der aktuellen EU-Gesetzgebung zur ökologischen Nachhaltigkeit: Der biologische Anbau ihrer Weinberge und Olivenhaine, die Installation einer Solarstromanlage zur Erzeugung erneuerbarer Energien und die Reduzierung der CO<sub>2</sub>-Emissionen (184'488 kg pro Jahr) sind zusammen mit der Optimierung der in der Landwirtschaft eingesetzten Wasserressourcen Bestandteile des ökologischen Profils dieses Unternehmens, das Spitzenleistungen in der Weinherstellung und den Schutz der Umwelt anstrebt.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE. N. 1308/2013 -  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013.  
Progetto Sicily wine by wine - Rif. contratto AGEA Sicilia 2 - 2022/2023