



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 CO₂-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