

2017 Rais vino bianco Terre Siciliane IGT

Baglio di Pianetto | Sizilien

Für diesen Süßwein wird die Lese geteilt. Die erste Selektion wird im Stahltank vergoren und dort auch gelagert. Die zweite Ernte wird im Stahltank vergoren und für die Reifephase in gebrauchte Barriquefässer gegeben. Dieser zweigeteilte Ausbau sorgt für eine schöne Balance von Süße und Würze und macht diesen Moscato zu einer Besonderheit Siziliens. Speiseempfehlung Spannende Kombination mit würzigem Gorgonzola.



Sensorik

Farbe	bernstein
Duft	Honig, Ananas, Mandeln
Geschmack	gutes Säure-Süßeverhältnis, komplex, reichhaltig

Wissenswertes

Ausbau	Traubentrocknung
Trinkreife	2024-2040
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

intensiver Weichkäse, Blauschimmelkäse mit Birne, nussige Dessert

Produzent

Conte Paolo Marzotto machte Karriere in der Modebranche und baute sich nebenher mit Baglio di Pianetto ein großartiges Weingut auf Sizilien auf. Das Weingut wurde aus dem Wunsch heraus geboren, sizilianisches Terroir mit dem savoir faire der französischen Chateaus zu verbinden. Alle Weine werden nach den Richtlinien des Organic Farming hergestellt. Das bedeutet eine eigene Stromerzeugung mittels Photovoltaik, eigenes Wasserrecycling und die Aufbereitung des Regenwassers. Inzwischen ist Baglio di Pianetto berühmt für seine hervorragenden Weine, die teilweise sortenrein als junge Weine ohne Holzkontakt oder aber als kräftige, tanninbetonte Cuvées mit längerer Reifezeit ausgebaut werden.

Gründungsjahr	1997
Anzahl der Mitarbeiter	18
Rebfläche	160 Hektar, 110 Hektar in Produktion
Zahl produzierter Flaschen	42 000
Rebsortenspiegel	Insolia, Vioignier, Catarratto, Grillo, Nero D`Avola, Syrah, Frappato, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

Cantina Baglio di Pianetto S.r.L. | Via Francia | IT 90030 S. Cristina Gela