

2023 Viafrancia bianco Sicilia DOC BIO

Baglio di Pianetto | Sizilien

Hoch über Palermo, in den kühlen Höhenlagen von Baglio di Pianetto, entsteht mit dem 2023 Viafrancia Bianco einer der charaktervollsten Bio-Weißweine Siziliens. Eine harmonische Cuvée aus den autochthonen Rebsorten Grillo, Insolia und Catarratto. Die Trauben stammen von Weinbergen mit unterschiedlicher Bodenzusammensetzung, von mittelschwer-lehmig bis tonhaltig, in 720 bis 770 Metern Höhe und werden Ende August bis Anfang September von Hand gelesen. Diese Höhenlage und die vielfältigen Böden verleihen dem Viafrancia Bianco eine präzise Aromatik und eine lebendige Säure.

Im Keller beginnt alles mit der sorgfältigen Auswahl der besten Parzellen: Nach der Handlese werden die Trauben im Kühlraum gekühlt und anschließend bei niedrigen Temperaturen unter Sauerstoffausschluss gepresst. Die Gärung erfolgt teils im Edelstahltank, teils in französischen Eichenfässern der ersten und zweiten Belegung, bevor der Viafrancia Bianco mindestens 9 Monate auf der Feinhefe reift. Die besten Partien werden anschließend zur finalen Assemblage zusammengefügt und noch einmal rund 3 Monate im Stahltank ausgebaut, bevor die Flaschenreife folgt.

Im Glas zeigt sich der Viafrancia Bianco strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase treffen Zitronenminze und Zitronenblüte auf Aprikose, Grapefruit, reife Ananas und Litschi, dazu feine Noten von Mandel, Anis und Ingwer. Am Gaumen ist er weich und salzig, mit spürbarer Frische und einem langen, mineralisch-zitrischen Finale.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Anis, Ingwer, Zitrusfrüchte
Geschmack	komplex, lebhafte Säure, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl
Trinkreife	2026-2034
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

gegrillter Fisch, Pasta mit Meeresfrüchten, Risotto, Geflügel in heller Sauce

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, Viognier, 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