

2024 Contrada Santo Spirito Etna Rosso DOC BIO

Baglio di Pianetto | Sizilien

Der Etna Rosso Contrada Santo Spirito 2024 von Baglio di Pianetto ist ein vibrierender, 100%iger Nerello Mascalese, in dem sich der Ätna mit Schwung, Salzigkeit und Präzision ausdrückt.

Die Trauben wachsen auf sandigen, vulkanischen Böden in einer Höhenlage zwischen 800 und 850 Metern am Ätna und werden erst in der zweiten Oktoberdekade gelesen. Diese Höhe sorgt für eine langsame, gleichmäßige Reifung und bewahrt gleichzeitig die Aromatik der Trauben.

Im Keller wird nach sorgfältiger Selektion sanft gepresst und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Ausbau erfolgt für mindestens 9 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl, gefolgt von mindestens 7 Monaten Flaschenreife.

Optisch zeigt der Etna Rosso von Baglio di Pianetto ein leuchtendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Die Nase ist intensiv und elegant mit floralen Noten von Rosen, Erdbeeren, Granatapfel und Heidelbeere, ergänzt durch feine Anklänge an Zitrus, Orange und Piment. Am Gaumen zeigt sich der Etna Rosso frisch, spannungsgeladen und mit klarer mineralischer Note.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Rosen, Granatapfel, Piment
Geschmack	komplex, elegant, lang

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2026-2035
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Gerichte mit Kräutern und Gemüse, gegrilltes Lamm, Pasta mit Wildschwein- oder Tomatensugo

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