



INTEGRITÀ, DEDIZIONE E AMORE PER LA TERRA PLASMANO IL NUOVO FUTURO DI BAGLIO DI PIANETTO

IL VINO D'ALTURA DI CONTRADA PIANETTO DAL SOGNO FAMILIARE DI GRÉGOIRE DESFORGES

Contrada Pianetto è il luogo dove mio nonno Paolo e mia nonna Florence hanno creato l'azienda vitivinicola che oggi presiedo, rendendola per me sede del loro affetto e di quello della mia famiglia. Ciò che li ha affascinati, 26 anni fa, è ciò in cui oggi ritrovo gran parte di quello in cui credo: il valore di una terra unica, l'autenticità di una comunità che si riconosce nel proprio territorio. Verso la fine del 1400, è qui che si è instaurata la più florida cultura arbëresh di Sicilia, patrimonio immateriale dell'umanità dell'UNESCO; questi monti sopra Palermo, e il lago che vi è incastonato, sono stati protagonisti della storia risorgimentale d'Italia e dell'isola. La zona di Pianetto e l'anfiteatro montuo-

so, che abbraccia il comprensorio di Santa Cristina Gela e Piana degli Albanesi, sono per me un locus amoenus, culla di un sogno familiare che condivido e terroir altamente vocato. È qui che respiro l'innata eleganza delle alture, punteggiate di boschi di querce, grotte, flora e fauna autoctone, forgiate dal lento lavoro delle stagioni e da chi le abita da secoli. È questo ecosistema che, ogni giorno, ci impegniamo a preservare, nutrire e far crescere. Sono nato a Parigi, ho vissuto in Inghil-

«SIAMO PARTE DI UN ECOSISTEMA INTERCONNESSO COMPOSTO DALL'AZIENDA, DAL TERRITORIO CHE LA CIRCONDA E DALLE PERSONE CHE CI VIVONO»

terra, Spagna, Svezia... ma nessun luogo è come questo. Credo che Baglio di Pianetto abbia l'occasione di essere la prima realtà a valorizzare questo territorio unico ed eccezionale, diventandone l'interprete più autentico. Rappresento la terza generazione alla guida di questo luogo straordinario, facendo mio un progetto iniziato da due figure importanti della mia famiglia, i miei nonni Florence e Paolo Marzotto. Ho il compito di progettarne il futuro, anziché aspettarlo. Per farlo, guardo inevitabilmente alle nuo-

ve generazioni di wine lovers, al loro modo di vivere l'esperienza "vino" che non può prescindere dai valori di responsabilità, etica e integrità che guidano da sempre il nome Baglio di Pianetto. Al centro di tutto c'è la Comunità: vogliamo essere custodi consapevoli dell'impatto significativo che le persone hanno come fonte chiave di differenziazione competitiva e di crescita. Siamo parte di un ecosistema interconnesso composto dall'azienda, dal territorio che la circonda e dalle persone che ci vivono. Per noi, comunità significa sentire di essere parte di un gruppo e comportarsi sempre avendone a cuore il benessere: una somma di «io» che diventa un «noi».



Baglio di Pianetto incarna la Sicilia tradizionale che si rinnova, spinta da passione, innovazione e preservazione ambientale.

Siamo consapevoli dei trend di mercato e delle attuali tensioni geopolitiche internazionali che potrebbero creare incertezza nei mercati esteri e complicare gli scambi commerciali. Per questo, adotteremo strategie flessibili e sostenibili per mantenere la nostra competitività. Sono i nostri punti di forza a guidare la strategia: la conduzione agronomica interna, l'ampia superficie vitata autoctona di proprietà, la longevità

dei vini e la vicinanza ad uno degli snodi turistici più importanti dell'isola, Palermo. L'approccio futuro di Baglio si fonda sul valore, piuttosto che sul volume, della produzione. Per farlo abbiamo concentrato i nostri terreni nell'area di Contrada Pianetto e Piana degli Albanesi, potendo così orgogliosamente sintetizzare la nostra identità nel vino d'altura. Vogliamo diventare i primi interpreti di un territorio unico, in provincia di Palermo, ma da 700 a 900 metri sopra il livello del mare, in cui la viticoltura di montagna è favorita da un terroir particolarmente vocato.

Un vino che racchiude la sua eccellenza anche nell'approccio sostenibile di tutta la sua produzione. La gestione responsabile del terreno e delle risorse idriche, di cui Baglio di Pianetto è stato pioniere, influisce positivamente sulla salute del-

le viti e sulla composizione del vino. Le pratiche sostenibili, inaugurate nel 1997, consentono di conservare la bellezza e la diversità del terroir, preservandone così unicità e autenticità in bottiglia.

La nostra filosofia si basa sulla ricerca e lo studio costanti dei territori, con il fine di selezionare solo le cultivar che meglio si esprimono in ogni zona produttiva. Seguiamo un processo che unisce la ricerca e l'avanguardia tecnologica con la tradizione, partendo dal presupposto che il vino nasce e si sviluppa innanzitutto in vigna. Per questo, curiamo con dedizione e rispetto le

nostre viti, seguendone esigenze e fasi di crescita, per ottenere le migliori uve che possano garantire vini di grande espressività, eleganza e ricercatezza.

Crediamo che la passione si esprima nelle cose semplici e ben fatte, nella cura che mettiamo in quello che facciamo. Essere presenti per le persone che lavorano con noi e per la comunità in cui Baglio di Pianetto opera, è il senso più profondo di ciò che noi chiamiamo integrità: mantenere le promesse e agire sempre secondo i nostri valori.

Sono certo che, insieme, con tempo, passione e dedizione, plasmeremo un nuovo capolavoro.



Grégoire
Desforges

IL TERROIR DI PIANETTO E L'ANFITEATRO MONTUOSO CHE ABBRACCIA SANTA CRISTINA GELA E PIANA DEGLI ALBANESI: LA TENUTA DI BAGLIO DI PIANETTO

A Contrada Pianetto, nel territorio di Santa Cristina Gela - in provincia di Palermo -, si trova il cuore delle attività vitivinicole di Baglio di Pianetto. Caratteri distintivi come l'ambiente pedoclimatico e le potenzialità viticole che è possibile trovare a questa particolare altitudine, fino a 900 metri sopra il livello del mare, conferiscono freschezza, complessità ed eleganza in ogni bottiglia, esprimendo il terroir in un vino di altissima qualità, elezione di una viticoltura d'altura.

La Sicilia è una terra naturalmente e tradizionalmente vocata alla viticoltura, ma soltanto il 3,8% della superficie vitata è di origine montuosa. Il terroir di Baglio di Pianetto, con le sue caratteristiche uniche, esposizione, altitudine ed escursione termica, permette di declinare le uve in molteplici sfaccettature, seguendo le più rigorose procedure di produzione biologica certificata.

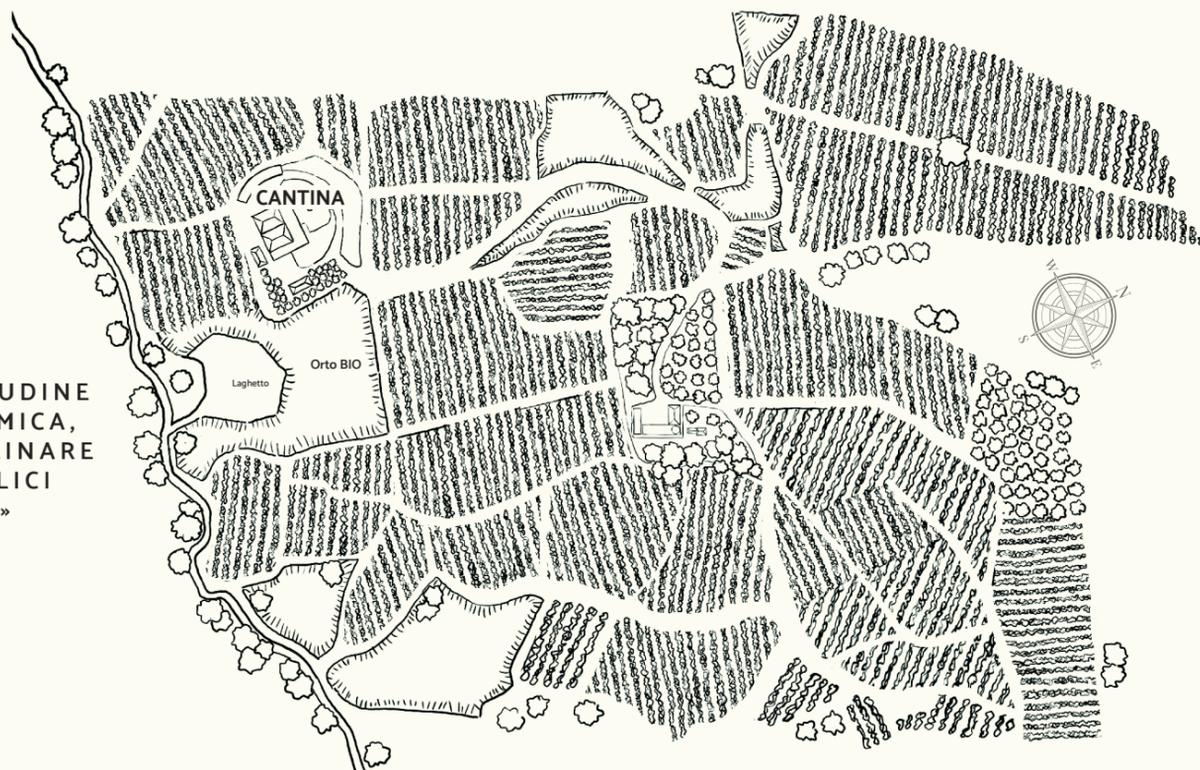
Il nostro ecosistema si compone, oltre che del territorio di Contrada Pianetto, delle sue persone: 26 viticoltori, in prima

linea tra i filari; gli enologi Francesco Matesi e Giuseppe Lo Iacono, l'agronomo Fernando Schepis e Gaspare Salvatore Tumminia, detto Totò, il cantiniere. Dalla vendemmia 2023, al lavoro quotidiano

delle attività in vigna e in cantina, si è affiancata la preziosa collaborazione di Graziana Grassini, figura di rilievo dell'enologia italiana ed interprete di grandi vini noti a livello internazionale. Un percorso

di crescita per tutto il team di Baglio di Pianetto, alla ricerca della miglior espressività e distintività del nostro territorio.

«ESPOSIZIONE, ALTITUDINE ED ESCURSIONE TERMICA, PERMETTONO DI DECLINARE LE UVE IN MOLTEPLICI SFACCETTATURE»





Graziana
Grassini

«L'OBIETTIVO ENOLOGICO CHE CI PONIAMO PER BAGLIO DI PIANETTO È INTERPRETARE L'ESSENZA DEL TERRITORIO, VALORIZZANDO LE SPECIFICITÀ DI UN'AREA SITUATA A UN'INUSUALE ALTIMETRIA, CAPACE DI TRADURSI NEL CALICE IN UNA SICILIA INEDITA E AUTENTICA»

La competenza, la creatività e la sensibilità di Graziana Grassini, tra i primi enologi donna italiani, è al fianco del team enologico di Baglio di Pianetto.

«L'obiettivo enologico che ci poniamo per Baglio di Pianetto è la valorizzazione dell'area e della sua inusuale altimetria, valore essenziale di una Sicilia inedita e autentica. In particolare, con la linea In Purezza, sarà esaltata l'espressione del vitigno interpretato in quello specifico territorio perché credo che il consumatore cerchi in un vino monovarietale la riconoscibilità di quell'uva unita alla personalità del luogo.

La linea ViaFrancia, invece, tradurrà il territorio in tutte le sue specificità inter-

pretando l'essenza del territorio: dedicati all'omonima via dove è situata la cantina di Baglio di Pianetto, questi vini saranno espressione dell'identità profonda della microzona e della sua vocazione.

Il nome Viafrancia è emblematico perché le etichette sono dedicate proprio alla via dove si trova la cantina, la Via Francia, che prende il nome dalla Via Francigena. Questo sembra quasi un segno del destino, visto il legame particolare della famiglia proprio con la Francia. Il mio compito sarà valorizzare questa microzona, legata addirittura alla specificità di una singola strada, interpretandola fino al dettaglio, per esaltare le emozioni che ogni calice può dare».

«LA LINEA VIAFRANCIA TRADURRÀ IL TERRITORIO IN TUTTE LE SUE SPECIFICITÀ: DEDICATI ALL'OMONIMA VIA DOVE È SITUATA LA CANTINA DI BAGLIO DI PIANETTO, QUESTI VINI SARANNO ESPRESSIONE PROFONDA DELL'IDENTITÀ DI QUESTA MICROZONA E DELLA SUA VOCAZIONE»

- Graziana Grassini



VIAFRANCIA BIANCO
Sicilia DOC - Biologico
Grillo, Insolia, Viognier

Sinfonia perfetta di autoctoni e internazionali, un vino elegante che celebra l'armonia del terroir.

720 - 770 metri d'altitudine



VIAFRANCIA ROSÈ
Terre Siciliane IGT - Biologico
Syrah

Dall'eleganza del Syrah, il Rosè è un elisir raffinato che combina freschezza e mineralità.

730 metri d'altitudine



VIAFRANCIA ROSSO
Sicilia DOC - Biologico
Nero D'Avola, Syrah

Un elegante blend d'altura, espressione dell'animo più nobile di Baglio di Pianetto.

730 - 830 metri d'altitudine



«LA LINEA IN PUREZZA ESALTA L'ESPRESSIONE DEL VITIGNO INTERPRETATO CON L'IDENTITÀ DELLE ALTURE DELLA CONTRADA»

- Graziana Grassini



IN PUREZZA
Il racconto dei
singoli vitigni



VIOGNIER
Sicilia DOC - Biologico
Viognier

Un'interpretazione unica del Viognier, profonda, fresca e aromatica: un racconto dell'impronta mediterranea.

750 metri d'altitudine



GRILLO
Sicilia DOC - Biologico
Grillo

Una mineralità vitale genera la freschezza vivace del Grillo, tropicale e vibrante, esaltazione del suo vigneto d'altura.

700 metri d'altitudine



INSOLIA
Sicilia DOC - Biologico
Insolia

Elegante e dagli aromi agrumati, l'equilibrio armonico dell'Insolia deriva dall'unicità del suo terroir d'altura.

700 metri d'altitudine



CATARRATTO
Sicilia DOC - Biologico
Catarratto

Espressione autentica del vitigno autoctono, la vivacità del Catarratto ne preannuncia la ricca complessità.

750 metri d'altitudine



Giuseppe Lo Iacono enologo

«STIAMO LAVORANDO DURAMENTE PER AFFINARE LA LINEA IN PUREZZA IN MODO CHE OGNI ELEMENTO DI BAGLIO DI PIANETTO SI RITROVI IN BOTTIGLIA. L'INCONTRO CON GRAZIANA GRASSINI È STATO ILLUMINANTE FIN DAI PRIMI SOPRALLUOGHI IN VIGNA E LA SUA MANO CI STA ORIENTANDO VERSO UNA PRODUZIONE CHE ESALTI LA NOSTRA TERRA»

Giuseppe Lo Iacono ha dedicato 20 anni a Baglio di Pianetto, praticamente metà della sua vita. A soli 42 anni, Giuseppe può dirsi il più longevo enologo della cantina, vivendo l'azienda di ieri e di oggi. «In Grégoire Desforges, ritrovo i valori del Conte Paolo: alla continua ricerca dell'eccellenza, è rispettoso del tempo, dell'ambiente, delle persone e innamorato della nostra Sicilia, oltre che profondamente consapevole delle potenzialità delle nostre viti d'altu-

ra. Sono fiero dell'investimento concreto che ha deciso per i nostri vini, che sono il fulcro della nostra realtà, senza girarci intorno: stiamo lavorando duramente per affinare la linea in purezza in modo che ogni elemento di Baglio di Pianetto si ritrovi in bottiglia. L'incontro con Graziana Grassini è stato illuminante fin dai primi sopralluoghi in vigna e la sua mano ci sta orientando verso una produzione che esalti la nostra terra».



Francesco Matesi enologo

«CON IL NUOVO CORSO, I NOSTRI VINI SARANNO MOLTO PIÙ IDENTIFICATIVI DELLA SINGOLA VARIETÀ, RIASSUMENDO IL TERROIR DI BAGLIO DI PIANETTO IN TUTTE LE SUE SFACETTATURE: LA NOSTRA AUTENTICITÀ NON HA BISOGNO DI ADATTARSI ALLE TENDENZE, MA SOLO DI AFFINARE E RISALTARE CARATTERISTICHE CHE LA NATURA CI REGALA»

Nato a Piana degli Albanesi, a 4 km da Baglio di Pianetto, Francesco Matesi – enologo di Baglio dal 2018 – si sente a casa. Laureato in Enologia e Viticoltura, ha studiato in Italia e in Europa. Un double degree e l'abilitazione ad agronomo corredano il curriculum di un professionista attento e curioso, che di Baglio di Pianetto ha sem-

pre apprezzato una visione ben definita e sempre fedele a se stessa. «Con il nuovo corso, i nostri vini saranno molto più identificativi della singola varietà, riassumendo il terroir di Baglio di Pianetto in tutte le sue sfaccettature: la nostra autenticità non ha bisogno di adattarsi alle tendenze, ma solo di affinare e risaltare caratteristiche che la natura ci regala».



NERO D'AVOLA
Sicilia DOC - Biologico
Nero d'Avola

Un Nero D'Avola giovane, espressione di un frutto generoso ed elegante, dal leggero bouquet esotico. L'armonia olfattiva racconta il suo terroir.

800 metri d'altitudine



SYRAH
Sicilia DOC - Biologico
Syrah

Con un'anima elegantemente equilibrata, la struttura di questo Syrah abbraccia il palato senza sopraffarlo.

730 metri d'altitudine

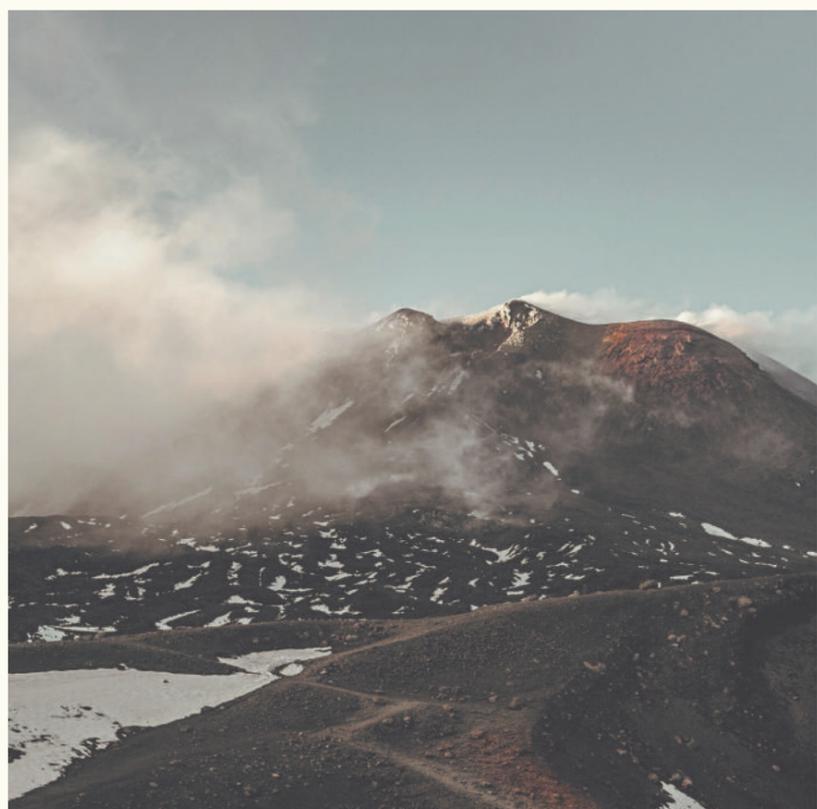


FRAPPATO
Terre Siciliane IGT - Biologico
Frappato

La freschezza e i tannini setosi rendono il Frappato elegante e capace di evolvere nel tempo.

700 metri d'altitudine





FERMATA 125 BIANCO
Etna Bianco DOC
Carricante

Una sferzata fresca e minerale, emblema della verticalità dei vini dell'Etna.



FERMATA 125 ROSSO
Etna Rosso DOC
Nerello Mascalese

Un Nerello Mascalese in purezza dagli spiccati sentori di fragoline di bosco.



FICILIGNO
Sicilia DOC
Viognier, Insolia

Lo storico blend bianco dalla grande longevità.



TIMEO
Sicilia DOC
Grillo

Il Grillo di montagna.



SHYMER
Terre Siciliane IGT
Syrah, Merlot

Armonioso blend della tenuta di famiglia.



RAMIONE
Sicilia DOC
Nero D'Avola, Merlot

Anima siciliana, eleganza francese.



FUSHÀ
Terre Siciliane IGT
Uve bianche siciliane

Uno charmat lungo da uve bianche siciliane d'altura. Elegante, fine, ma allo stesso tempo accessibile e accogliente.



MURRIALI
Terre Siciliane IGT
Uve bianche siciliane

È un vino che non si prende troppo sul serio, ma capace di esaltare le note fresche e vivaci dell'uva di montagna.





RISPETTO PER L'AMBIENTE E PER LE FUTURE GENERAZIONI: LA FILOSOFIA DI BAGLIO DI PIANETTO

L'INTERA PRODUZIONE È CONDOTTA A REGIME BIOLOGICO CERTIFICATO



Tutti i vini Baglio di Pianetto nascono dal desiderio di perseguire la distintività dei grandi vini, traducendo il terroir in un prodotto di alta qualità, nel segno di una viticoltura sostenibile inaugurata nel 1997 dai suoi fondatori Florence e Paolo Marzotto. L'attenzione verso l'ambiente e le future generazioni è, da oltre vent'anni, un elemento imprescindibile dell'identità di Baglio di Pianetto. Partendo dalla sostenibilità sociale, fino a quella agricola e ambientale, l'azienda lavora ogni giorno nel rispetto della natura, del territorio e delle persone che lo abitano e ne vivono. Baglio di Pianetto è stato pioniere nell'adottare tecnologie innovative per ridurre l'impatto ambientale del consumo di acqua e di energia. Estendere l'ecosostenibilità a tutte le sfere dell'attività aziendale è uno degli obiettivi primari del piano di rilancio della tenuta: garantire equilibrio tra lavoro e vita privata e investire nella crescita umana ed emotiva delle persone accresce concretamente il valore di Baglio di Pianetto. L'intera produzione è condotta a regime biologico certificato. Adottando accorgimenti che rispettano in ogni passaggio le risorse naturali, Baglio di Pianetto limita le azioni meccaniche seguendo il naturale corso delle stagioni e determi-

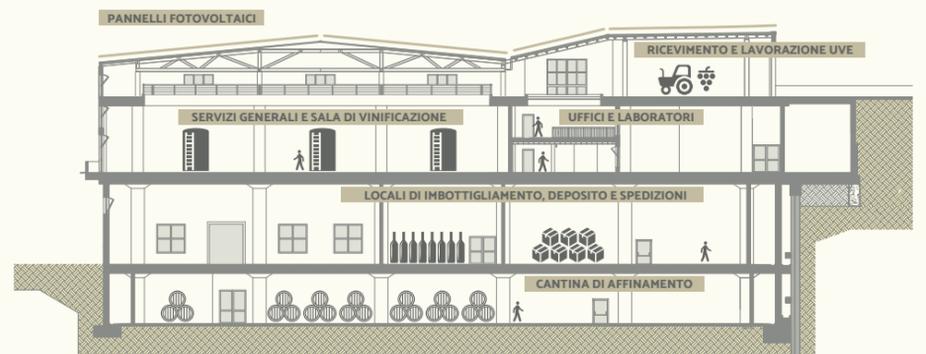
nando, per ogni singolo vigneto, il giusto carico produttivo. Questo ha permesso di abbattere - dal 2011 - 3.249.420 kg di CO2, con una media annua di 249.956 kg. I vini Baglio di Pianetto esaltano l'elevata altitudine della Tenuta Pianetto, selezionando le cultivar che riescono ad esprimere al meglio il proprio potenziale e quello del terroir. I processi, all'insegna della ricerca e dell'avanguardia tecnologica, convivono con la consapevolezza che la genesi e la creazione di un vino avvengono principalmente in vigna, ancor prima che in cantina»

Il sistema di Baglio di Pianetto è stato preservato grazie alle piante mellifere e agli alberi ad alto assorbimento di anidride carbonica voluti proprio da Florence Marzotto. L'agricoltura sostenibile, cardine della filosofia di Baglio di Pianetto, è avvalorata dalla pratica dell'inerbimento e dalla coltivazione di diverse specie di piante leguminose che consentono di fissare l'azoto nel terreno, concimando naturalmente i vigneti e migliorando la struttura del suolo. Un ulteriore arricchimento naturale delle cultivar proviene dai greggi di pecore, che trovano nei vigneti di Baglio di Pianetto il loro pascolo naturale, in un processo di reciproco giovamento terreno-biodiversità animale.

LA NOSTRA CANTINA A SVILUPPO VERTICALE

La cantina Baglio di Pianetto è stata progettata e costruita con sviluppo verticale, consentendo una sensibile riduzione di tutte le azioni meccaniche necessarie per la movimentazione

delle uve, i mosti e i vini. Molta parte della cantina è interrata, al fine di sfruttare la geotermia per termoregolare naturalmente la cantina, la barriera e i locali di affinamento.



ENERGIA E RISORSE IDRICHE



L'impianto di moduli fotovoltaici avanzati da 256.6 kwp, aiuta ad abbattere le emissioni di CO2 provenienti dalla produzione elettrica e garantisce l'indipendenza energetica della cantina al 70%. Guardando al bilancio energetico aziendale, in 13 anni, Baglio di Pianetto ha risparmiato 844.040 kg di TEP (Tonnellate Equivalenti di Petrolio). Per quanto riguarda le risorse idriche, Ba-

glio di Pianetto dispone di un processo di recupero delle acque piovane attraverso un bacino artificiale, costruito ottimizzando una sorgente naturale le cui acque venivano precedentemente disperse. Poi sfruttate per l'eventuale irrigazione delle vigne - esclusivamente di soccorso -, le acque vengono messe a disposizione degli elicotteri della Protezione civile per la lotta agli incendi boschivi.

«LE ACQUE VENGONO MESSE A DISPOSIZIONE DEGLI ELICOTTERI DELLA PROTEZIONE CIVILE PER LA LOTTA AGLI INCENDI BOSCHIVI»

C'È UNA SICILIA CHE NON CONOSCI.
CI SONO VINI CHE NON HAI ANCORA PROVATO.

In una Sicilia inedita, capace di sovvertire i più radicati stereotipi,
nasce una nuova cultura del vino fatta di ricerca, innovazione,
lavoro, rispetto per l'ambiente e la comunità.
Valori che, uniti a un terroir unico, danno vita a **eccellenti vini biologici d'altura**.
Quelli che non hai ancora provato.

bagliodipianetto.it



BAGLIO DI PIANETTO
VINI D'ALTURA