

# Cembali di Baglio di Pianetto

scritto da Redazione Wine Meridian | 20 Settembre 2023



L'incanto di una vista di vigneti allevati con il sistema dell'alberello, posti al sole della Sicilia, in un'oasi incantata come Baglio di Pianetto, fanno già pregustare questa "Riserva Bio" di Nero d'Avola in purezza nata su terreni ricchi di calcare e argilla a circa 50 metri sul livello del mare.

Queste uve ottenute da agricoltura biologica creano il "Cembali", orgoglio produttivo aziendale, ma soprattutto il frutto di tanti anni di impegno e di lavorazioni sostenibili, nel rispetto assoluto dell'ambiente.

"Cembali" si propone nel bicchiere con un colore che ricorda la liquirizia, con sfumature brillanti nell'unghia del calice e vivacità espressiva mentre lo si ruota lentamente.

All'olfatto è molto ampio: i profumi spaziano da sentori di

tabacco dolce a spezie mediterranee, con ottimi aromi di frutta rossa in confettura e nuances di erbe officinali.

Un equilibrio al naso che migliora ora dopo ora, aprendo un panorama ricco, donando curiosità al degustatore.

In bocca è rotondo e ben bilanciato, la struttura è avvolgente e piena, ricordando ogni sensazione provata all'olfatto. La morbidezza finale è sinonimo di un vino molto ben fatto, identitario e particolarmente ricco e suadente.

Abbiamo trovato un gusto pieno a tutti i livelli e, con la sua ottima acidità/sapidità, è un Nero d'Avola di grande valore che richiama la beva.

Le carni arrosto o i formaggi d'alpeggio sono gli abbinamenti ideali, senza dimenticare che un sorso a fine pasto può rendere ancora più piacevole la serata. Davvero un grande esempio di territorialità.

## Company Profile

Da oltre venti anni, Baglio di Pianetto contribuisce a scrivere alcune delle pagine più importanti dell'enologia siciliana, con un approccio alla viticoltura sostenibile che dà vita a vini di alto spessore, figli di una perfetta interazione tra i vitigni e i terroir delle tenute aziendali.

Dalle alte colline della campagna di Palermo al cuore della Val di Noto fino all'Etna, l'azienda della famiglia Marzotto, fondata dal Conte Paolo nel 1997, esprime con le proprie etichette le tre anime della viticoltura siciliana custoditi in un patrimonio agricolo di 110 ettari vitati, convertiti integralmente in biologico certificato nel 2016. Per ogni contesto sono state selezionate le varietà che riescono ad esprimere al meglio il proprio potenziale e quello del terroir. In questi vigneti si valorizzano gli autoctoni Insolia, Catarratto, Grillo, Nero d'Avola e Frappato e le varietà internazionali, come Syrah, Merlot, Petit Verdot,

Cabernet Sauvignon e Viognier, impiantato per la prima volta in Sicilia per volere del Conte Paolo Marzotto.

**Baglio di Pianetto**

Via Francia, 90030  
Santa Cristina Gela PA

[info@bagliodipianetto.it](mailto:info@bagliodipianetto.it)

+39 091 857 0002

[www.bagliodipianetto.it](http://www.bagliodipianetto.it)

