



UNA SOMMA DI «IO» CHE DIVENTA UN «NOI»

«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»

Grégoire Desforges, Presidente





GRÉGOIRE DESFORGES, LA TERZA GENERAZIONE ALLA GUIDA DI BAGLIO DI PIANETTO



Grégoire
Desforges Presidente

Come spesso accade nella vita, i percorsi che tracciamo non sono mai lineari. Contrada Pianetto è il luogo dove i miei nonni, Paolo e Florence Marzotto, hanno creato il progetto vitivinicolo che oggi ho l'onore di guidare. Sono nato a Parigi e ho vissuto in diversi angoli del mondo, ma nessun posto è come questo. È qui che le radici della nostra famiglia sono ben piantate e dove oggi vivo un sogno che, pur essendo mio, è condiviso con altre persone ed è stato di altri prima di me.

Baglio di Pianetto, con la sua storia, il suo terroir e la sua comunità, ora è la mia casa, ma più di tutto è un progetto di vita che desidero coltivare, rinnovare e far prosperare, per noi e per la nostra comunità. Vogliamo essere interpreti sinceri di un territorio unico, nell'anfiteatro montuoso tra Santa Cristina Gela e Piana Degli Albanesi, che tocca i 1000m d'altitudine.

Sono consapevole dell'importanza del mio ruolo come presidente di Baglio di Pianetto. Ho l'onore e l'onere di tramandare una passione che mi appartiene ed è stata di molte persone prima di me, così come il terroir che oggi ci ospita. Mi sento un custode temporale di un valore infinito, tramandato e prezioso.

La mia nomina a Presidente non è un semplice passaggio di testimone, ma il segno di un progetto vivo, costantemente in evoluzione, attento al mondo che cambia e alle necessità dell'ambiente. Baglio

di Pianetto pianta le sue radici tra le alture palermitane e il nostro sguardo è rivolto oltre i confini, là dove il vino di qualità sa raccontarsi in modo autentico.

Il cuore di questa metamorfosi è una tensione continua verso l'innovazione allo scopo di esaltare la tradizione riducendo al minimo il nostro impatto. Da qui la certificazione biologica, la concentrazione dei vigneti nelle alture palermitane, la cantina a sviluppo verticale, il lago artificiale per il recupero delle acque piovane e la convin-

zione che la visione

di Graziana Grassini – enologa, ricercatrice e studiosa di nuove tecnologie al servizio della cura dei vigneti e della lavorazione delle uve – si sposi perfettamente con le necessità rinnovate di Baglio di Pianetto. Sono profondamente convinto che solo l'applicazione

di nuove conoscenze e tecniche permetterà ai vigneti di adattarsi ai cambiamenti, preservando le caratteristiche organolettiche delle uve.

Il futuro di Baglio di Pianetto risiede in una produzione sempre più consapevole, forte delle caratteristiche che già ci posizionano in prima linea nell'offerta biologica della regione - dall'escursione termica alle innovazioni in vigna e in cantina – e di un'identità ben definita. La nuova visione mette al primo posto l'autosufficienza energetica, le alture di cui siamo interpreti e uno sguardo aperto verso nuovi orizzonti e opportunità. Siamo e saremo il fulcro di una comunità che affonda le sue radici in un passato ricco di storia e

vogliamo tradurre in bottiglia la passione, la cura e la dedizione quotidiana per il nostro territorio.

Forti delle sfide che ci aspettano, il nostro approccio si fonda sull'ascolto delle vigne, come delle esigenze dei nuovi winelovers. Riscrivendo logiche e filosofie produttive, posizionamenti, distribuzione nazionale e internazionale, concentriamo le nostre energie sulla ricerca della qualità e sulla salvaguardia dell'ambiente, oltre che sui progetti di promozione del territorio e sull'hospitality. Insieme al nostro amministratore delegato, Dante Bonacina, e a tutto il team di Baglio di Pianetto, crediamo che oggi il vino debba essere vissuto come un'esperienza completa e consapevole.

Con orgoglio e passione, siamo pronti a creare un futuro in cui ogni bottiglia, ogni visita, ogni attimo trascorso nel nostro territorio si trasformi in un momento di racconto unico.

Grégoire Desforges
Presidente di Baglio di Pianetto





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

Contrada Pianetto si trova al centro delle alture che guardano Palermo. La produzione biologica certificata della cantina si concentra nell'anfiteatro montuoso che abbraccia i territori di Santa Cristina Gela e Piana degli Albanesi, estendendosi fino a Portella della Ginestra. Questa scelta strategica riflette l'intento di rafforzare l'identità di Baglio di Pianetto come viticoltore d'altura, rispondendo alle sfide globali e climatiche odierne: con vigneti che raggiungono quasi i 1000 metri di altitudine, il comprensorio si distingue per la varietà di esposizioni dei terreni e l'elevata escursione termica, che contribuiscono a conferire ai vini freschezza, complessità ed eleganza.

La Sicilia è tradizionalmente una terra vocata alla viticoltura, ma solo il 3,8% della superficie vitata dell'isola è di origine montuosa - escluso l'Etna -, il che rende questa zona ancora più preziosa. I terreni di Contrada Pianetto, con le loro caratteristiche pedoclimatiche uniche, offrono condizioni ideali per la viticoltura, rispondendo alla necessità di resilienza contro le alte temperature e l'andamento clima-

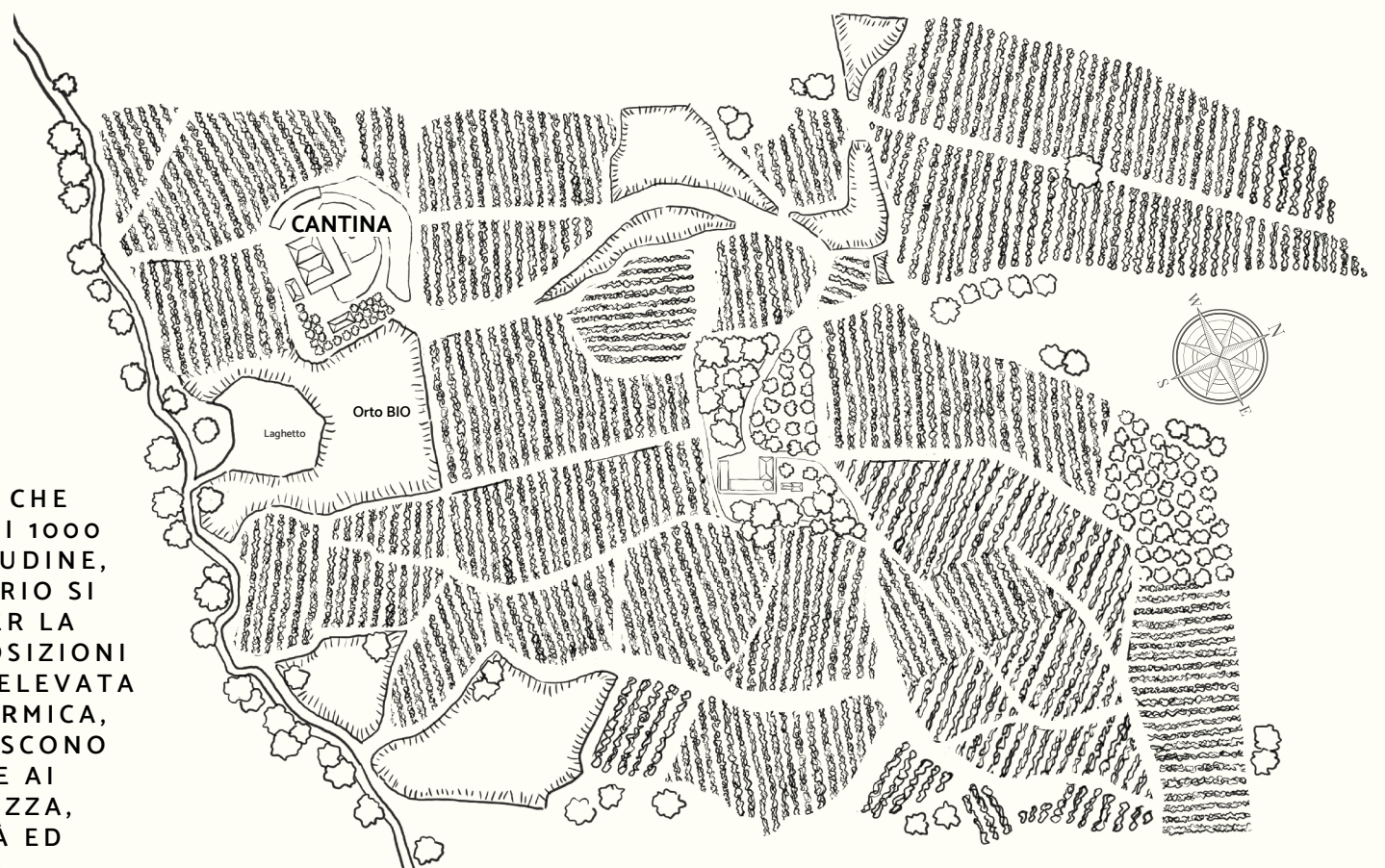
CON VIGNETI CHE RAGGIUNGONO I 1000 METRI DI ALTITUDINE, IL COMPRESORIO SI DISTINGUE PER LA VARIETÀ DI ESPOSIZIONI DEI TERRENI E L'ELEVATA ESCURSIONE TERMICA, CHE CONTRIBUISCONO A CONFERIRE AI VINI FRESCHEZZA, COMPLESSITÀ ED ELEGANZA.

tico incerto.

L'ecosistema di Baglio di Pianetto è costituito non solo dal territorio, ma anche dalle persone che lo coltivano e lo tutelano. Seguendo la convinzione condivisa per cui il vino nasce in vigna, prima che in cantina, il team si avvale dell'espe-

rienza di 26 viticoltori qualificati, che lavorano al fianco dell'agronomo Fernando Schepis, per poi arrivare al lavoro in cantina - guidato dagli enologi Graziana Grassini, Francesco Matesi e Giuseppe Lacono - fedelmente controllato dal cantiniere Gaspare Salvatore Tumminia. Sono

loro che, insieme a Grégoire Desforges e Dante Bonacina, si siedono al tavolo delle decisioni operative vitivinicole, condividono l'obiettivo di valorizzare il territorio di Contrada Pianetto e portano in bottiglia l'essenza di questa microzona.





IN PUREZZA

Autoctoni e internazionali, questi monovarietali danno vita a vini freschi, eleganti e identitari, capaci di esprimere l'essenza di Baglio di Pianetto.



VIOGNIER

Sicilia DOC - Biologico

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

750 metri d'altitudine



GRILLO

Sicilia DOC - Biologico

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

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

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

750 metri d'altitudine



Giuseppe
Lo Iacono enologo

«DOPO UN ANNO DI INTENSA COLLABORAZIONE CON GRAZIANA GRASSINI, LA NOSTRA VISIONE ENOLOGICA SI È FINALMENTE CONCRETIZZATA IN BOTTIGLIA. OGNI VINO DELL'ATTUALE GAMMA È FRUTTO DI UN LUNGO PERCORSO, CHE HA TRASFORMATO SFIDE E OPPORTUNITÀ DELLA NOSTRA TERRA IN UN'ESPERIENZA SENSORIALE AUTENTICA, CHE ORA POSSIAMO FINALMENTE CONDIVIDERE»

Giuseppe Lo Iacono ha dedicato più di 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 ritrova i valori del Conte Paolo: continua ricerca dell'eccellenza, rispetto del tempo, dell'ambiente, delle persone e consapevolezza delle potenzialità del-

le viti d'altura. «Dopo un anno di intensa collaborazione con Graziana Grassini, la nostra visione enologica si è finalmente concretizzata in bottiglia. Ogni vino dell'attuale gamma è frutto di un lungo percorso, che ha trasformato sfide e opportunità della nostra terra in un'esperienza sensoriale autentica, che ora possiamo finalmente condividere».



«LA MICROZONAZIONE DEI TERRENI È STATA IL FOCUS DELLA NUOVA ANNATA, A PARTIRE DALL'ATTENTA ANALISI SENSORIALE DELLE UVE. AD OGNI VARIETÀ, GRAPPOLO E STATO DI MATURAZIONE È STATA AFFIDATA UNA LAVORAZIONE SPECIFICA: UN LAVORO DI PRECISIONE, CHE HA FAVORITO LA VALORIZZAZIONE DELLE PECULIARI CARATTERISTICHE DEL NOSTRO TERRITORIO»

Nato a Piana degli Albanesi, a 4 km da Baglio di Pianetto, Francesco Matesi – enologo di Baglio dal 2018 – nelle sue vigne 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 apprezza la visione autentica, ben

definita e sempre fedele a se stessa.

«La microzonazione dei terreni è stata il focus della nuova annata, a partire dall'attenta analisi sensoriale delle uve. Ad Ogni varietà, grappolo e stato di maturazione è stata affidata una lavorazione specifica: un lavoro di precisione, che ha favorito la valorizzazione delle peculiari caratteristiche del nostro territorio».



NERO D'AVOLA
Sicilia DOC - Biologico

Un Nero D'Avola giovane, espressione di un frutto generoso ed elegante, dal leggero bouquet esotico.

800 metri d'altitudine



SYRAH
Sicilia DOC - Biologico

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

730 metri d'altitudine



FRAPPATO
Terre Siciliane IGT - Biologico

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

700 metri d'altitudine

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



VIAFRANCIA

Dedicata all'omonima via della cantina, questa linea è espressione dell'identità profonda della microzona di Contrada Pianetto.



VIAFRANCIA BIANCO
Sicilia DOC – Biologico
Grillo, Insolia, Catarratto

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

720 – 800 metri d'altitudine



VIAFRANCIA ROSATO
Terre Siciliane IGT – Biologico
Syrah

Dall'eleganza del Syrah, il Rosato 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 di vitigni coltivati in altura, espressione dell'animo più nobile di Baglio di Pianetto.

730 - 830 metri d'altitudine

«IL TERROIR DI BAGLIO DI PIANETTO È NATURALMENTE VOCATO ALLA VITICOLTURA E IL NOSTRO OBIETTIVO ENOLOGICO È TRADURRE L'UNICITÀ DI QUESTA MICROZONA IN BOTTIGLIA. INTERPRETIAMO IL TERRITORIO SFRUTTANDO LE NUOVE TECNOLOGIE PER ESALTARE L'UNICITÀ DI QUESTA VITICOLTURA DI ALTURA, CAPACE DI ESPRIMERE VINI CHE SANNO SUSCITARE EMOZIONI».

Enologa e Biologa, Graziana Grassini è una delle personalità più influenti del panorama enologico internazionale e fa parte del team enologico di Baglio di Pianetto dal 2023. «Il terroir di Baglio di Pianetto è naturalmente vocato alla viticoltura e il nostro

obiettivo enologico è tradurre l'unicità di questa microzona in bottiglia. Interpretiamo il territorio sfruttando le nuove tecnologie per esaltare l'unicità di questa viticoltura di altura, capace di esprimere vini che sanno suscitare emozioni».



Graziana
Grassini enologa



«ÈRA È UN'ESPRESSIONE AUTENTICA DELLA VISIONE ENOLOGICA DI BAGLIO DI PIANETTO, UN PASSITO D'ALTURA CHE UNISCE LA RAFFINATEZZA DELLE UVE MOSCATO CON LA FRESCHEZZA DEI VIGNETI MONTANI»

Èra è il passito che racconta la storia di Baglio di Pianetto. Dall'unione di moscati di annate d'archivio della Val di Noto e uve provenienti dai vigneti d'altura di Santa Cristina Gela e Piana degli Albanesi, questo vino nasce dalla volontà di valorizzare l'autenticità del territorio, raccontando una storia che attraversa passato, presente e futuro della cantina fondata nel 1997.

Manifesto del nuovo corso della cantina, rende omaggio alla storia di Baglio di Pianetto e a ciò che oggi ha saputo trarre dalla propria terra. È con il nome stesso di questo nuovo progetto enologico che la cantina ribadisce il legame con il territorio e la comunità arbëreshë che lo abita dal 1400. Èra, in lingua arbëreshe, significa vento, soffio, aroma. La freschezza di que-

sto passito, che si ritrova tanto nel nome quanto al palato, evoca l'escursione termica dei vigneti d'altura che rendono unici e distintivi i vini di Baglio di Pianetto.

La volontà di distinguersi passa necessariamente per l'"abito" di questo passito dalla delicatezza esemplare. L'illustrazione che ne decora l'etichetta celebra un fiore rarissimo che cresce solo nel territorio di Baglio di Pianetto (in meno di un ettaro sul Monte Pizzuta, il rilievo più alto delle cime di Piana degli Albanesi), la viola uciana. La particolare forma della bottiglia in vetro vuole invece ricordare la più elegante parfumerie francese e l'alchimia della bellezza. Il tappo, sempre in vetro, garantisce la perfetta conservazione del vino e un eventuale riutilizzo del packaging.

Morbido al palato e con una gradazione



Dante Bonacina amministratore delegato

alcolica di 13,5°, Èra vuole essere un vino amabile che bilancia dolcezza e acidità tra intenso agrume, note di miele e frutta candida. Ideale non solo per il fine pasto, è un passito versatile e caleidoscopico.

«Èra è un'espressione autentica della visione enologica di Baglio di Pianetto, un passito d'altura che unisce la raffinatezza delle uve Moscato con la freschezza dei vigneti montani» spiega Dante Bonacina,

Amministratore Delegato della cantina.

«L'abbiamo pensato in due formati, 750 e 250 ml, così che possa incontrare le esigenze del ristorante e del consumatore finale, capace di stupire per il suo sapiente bilanciamento tra dolcezza e freschezza. Ideale a fine pasto o in abbinamento con formaggi stagionati, come per occasioni speciali, è un vino capace di affascinare con la sua eleganza».



ÈRA PASSITO

Nasce dall'incontro tra uve moscato d'archivio e giovani annate dei vigneti d'altura.



250ml



750ml

ÈRA PASSITO
Terre siciliane IGT - Biologico
Moscato

L'abbraccio goloso di un vino affascinante, completo e dall'estrema piacevolezza.

fino a 750 metri d'altitudine

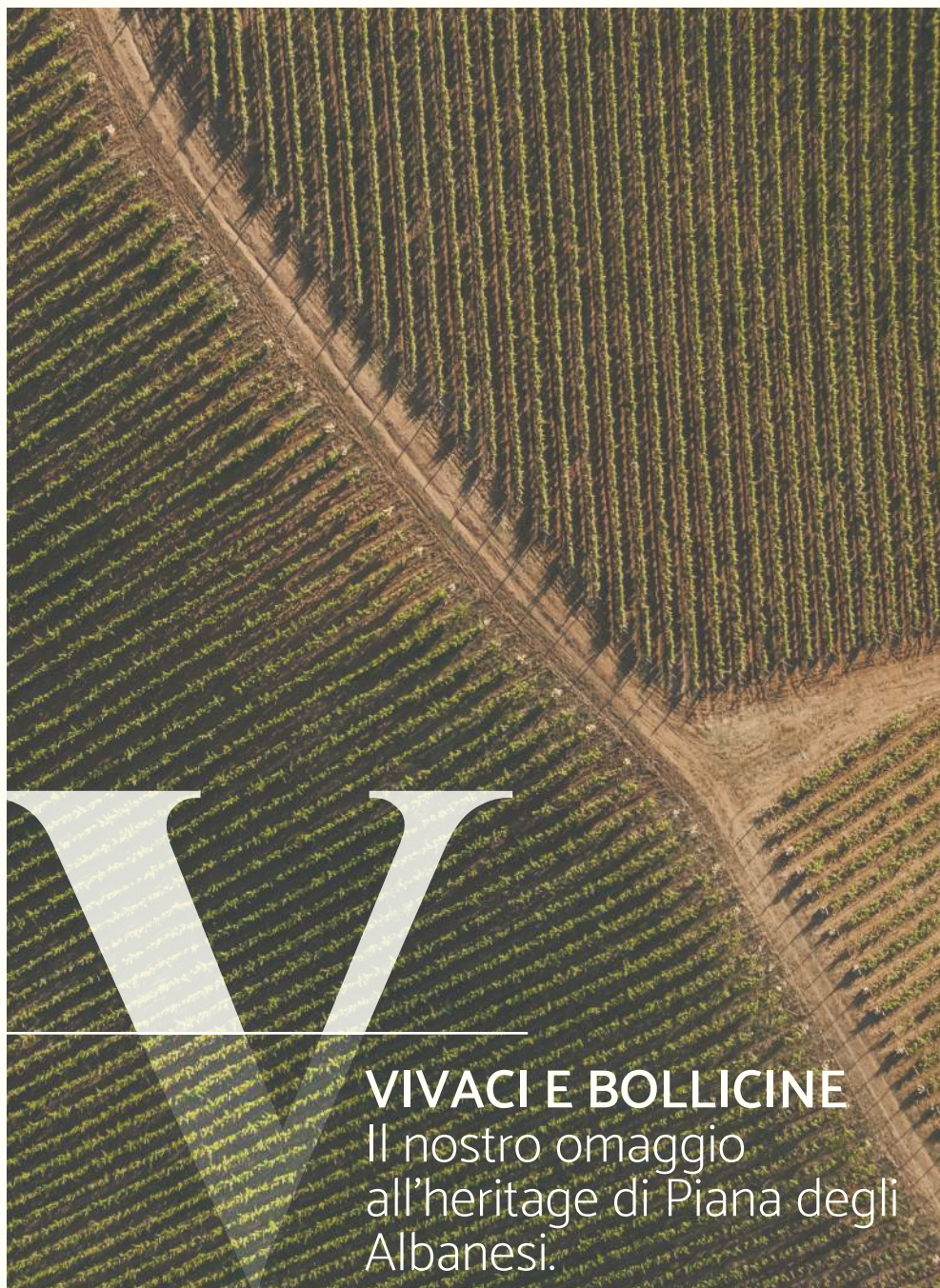


RADICI SECOLARI, TRADIZIONE VIVA: LA STORIA DELLA COMUNITÀ ARBËRESHË RACCONTATA DAI VINI DI BAGLIO DI PIANETTO

La comunità arbëreshë, insediata in Sicilia sin dal 1400, porta con sé una ricca tradizione culturale frutto del connubio tra il popolo albanese e la terra siciliana. La sua lingua, le sue tradizioni e l'incredibile capacità di adattamento hanno permesso a questa comunità di preservare un patrimonio unico che, ancora oggi, rappresenta uno delle eredità più autentiche di questo territorio. Nella regione, gli albanesi d'Italia si trovano in Provincia di Palermo, nello specifico a Santa Cristina Gela e Piana degli Albanesi, dove rappresentano la più florida e numerosa di tutte le comunità arbëreshë del paese. Riconosciuta Patrimonio immateriale dell'Umanità dall'UNESCO per il suo valore storico e culturale, a Contrada Pianet-

**DAL VOCABOLARIO DELLA
TRADIZIONE ARBËRESHË,
ËRA E FUSHÀ SIGNIFICANO
RISPETTIVAMENTE SOFFIO,
VENTO E PIANA**

to questa comunità ha giocato un ruolo cruciale nella conservazione delle tradizioni agricole e vitivinicole del territorio, contribuendo a preservare le specificità uniche del terroir siciliano e nello specifico dell'area montuosa di Piana degli Albanesi. Oggi la lingua arbëreshë sopravvive ancora tra le alture palermitane, insieme ai dialetti siciliani locali, e dà nomi a vie, attività locali e feste tradizionali. Baglio di Pianetto, che nutre da sempre profondo rispetto per la cultura e la storia del proprio territorio, omaggia costantemente questo legame, attingendo - per i nomi dei suoi vini - dal vocabolario di questa lingua antica. È il caso del passito Ëra e del frizzante Fushà, che significano rispettivamente soffio, vento e Piana.



Un vino che incarna l'essenza della gioia e dell'informalità, è la scelta ideale per chi preferisce le

bollicine in ogni occasione, dalla più intima alla più mondana.



FUSHÀ
Terre Siciliane IGT - Biologico
Uve bianche siciliane

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

720 metri d'altitudine



ETNA

La nostra interpretazione del suolo vulcanico.

Due vini provenienti da uve Caricante e Nerello Mascalese in purezza coltivate nelle vigne di proprietà dell'azienda, nati dal desiderio di interpretare il suolo vulcanico con lo

stile e l'approccio sostenibile di Baglio di Pianetto. Ancora una volta è l'altura, con il suo terroir, a donare a questi vini un carattere unico e una sorprendente longevità.



FERMATA 125 BIANCO
Etna DOC – Biologico
Carricante
Una sferzata fresca e minerale, emblema della verticalità dei vini dell'Etna.

750 metri d'altitudine



FERMATA 125 ROSSO
Etna DOC – Biologico
Nerello Mascalese
Un Nerello Mascalese in purezza dagli spiccati sentori di fragoline di bosco.

700 metri d'altitudine



RAMIONE
Sicilia DOC - Biologico
Nero D'Avola, Merlot

Blend storico aziendale dove l'eleganza francese incontra l'anima siciliana celebrando tradizione ed innovazione.



SHYMER
Terre Siciliane IGT - Biologico
Syrah, Merlot

Un viaggio avvolgente dove il carattere autentico del Syrah incontra le raffinate sfumature del Merlot.

La linea Eredità propone due blend che raccontano esplorazione e ricerca di un bilanciamento di gusto internazionale e sicilianità. Unione di Syrah e Merlot per il Shimer e di Merlot e

Nero d'Avola per il Ramione, i vini dell'Eredità sono un incontro di tradizione e innovazione che si traduce in eleganza pura.



EREDITÀ

Un gusto internazionale dal carattere siciliano.



LA NOSTRA BIODIVERSITÀ

I FRUTTI DI UNA FILOSOFIA CHE, DA SEMPRE, METTE LA TERRA AL CENTRO

Fin dalla sua fondazione, l'ecosistema di Baglio di Pianetto è stato preservato e arricchito grazie alle piante mellifere e agli alberi ad alto assorbimento di anidride carbonica voluti da Florence Marzotto. Magnolie, fiordalisi e diverse specie di piante leguminose consentono di fissare l'azoto nel terreno, concimando naturalmente i vigneti e migliorando la struttura del suolo.

Questo approccio, visionario per l'epoca, si traduce oggi in una cultura vitivinicola di cui Baglio di Pianetto si vuole fare promotrice, consapevole che le profonde connessioni tra vitigno autoctono e cultura del luogo che lo ha selezionato e coltivato fino ad ora, devono ritornare ad essere le protagoniste dello sviluppo agricolo ed economico del territorio in cui esse sono insediate.

La ricerca e l'avanguardia tecnologica convivono con la consapevolezza che il vino nasce e si sviluppa in vigna, prima che in cantina. È così che, in Baglio di Pianetto, coltivazione e vinificazione passano necessariamente dallo studio e dalla valorizzazione di vitigni antichi così come da antiche tradizioni, ma attraverso l'innova-

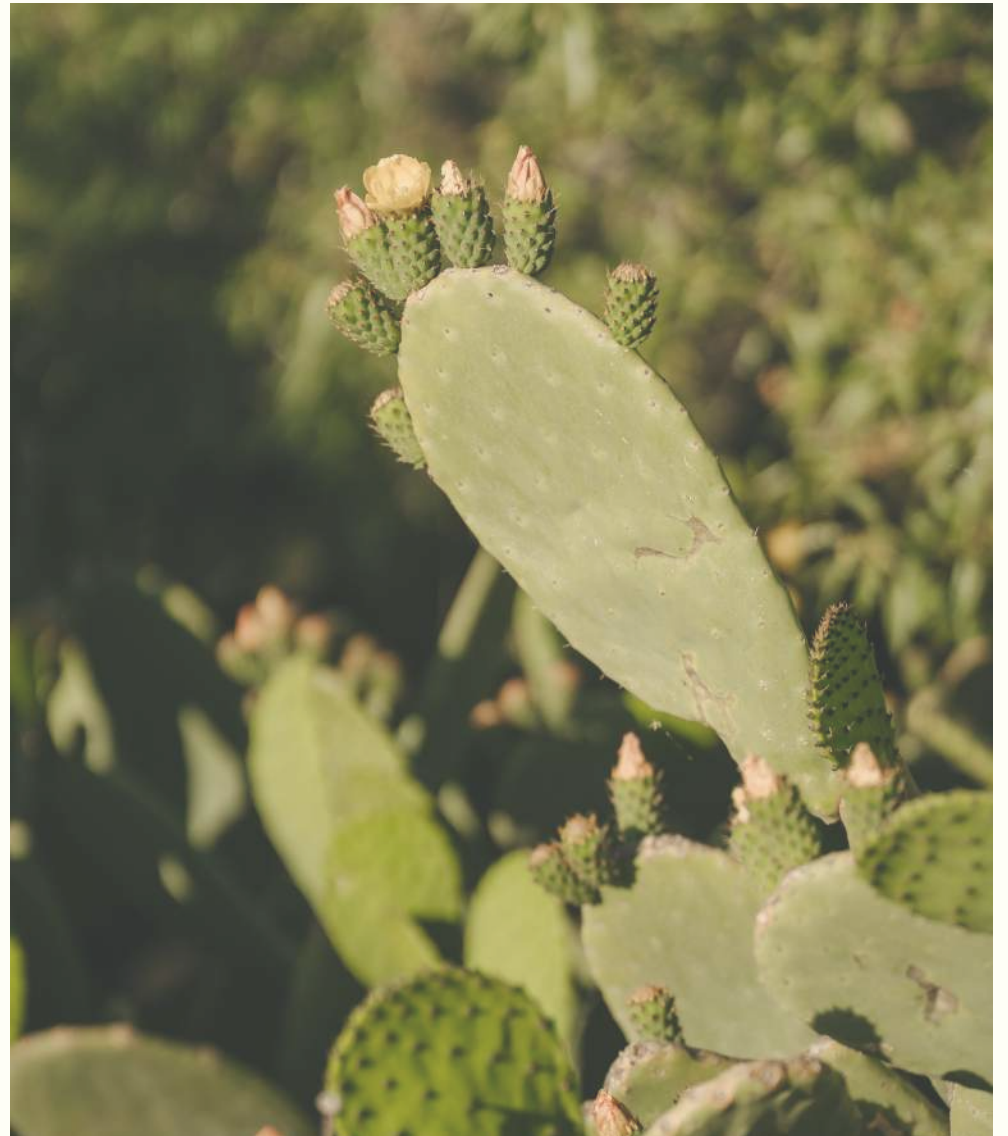
zione tecnologica offrono ai consumatori vini moderni, adatti al gusto e alle abitudini alimentari dei nostri giorni.

Lo stesso approccio di tutela del patrimonio di biodiversità è applicato ai 2 ettari di ulivi coltivati in contrada Pianetto. La valorizzazione dell'uliveto, composto esclusivamente dalle cultivar autoctone Biancolilla e Cerasuola, è al centro del nuovo progetto di olivicoltura di Baglio di Pianetto. L'Olio EVO, presentato per la

prima volta in questa nuova veste, è frutto di un sapiente bilanciamento tra coltivazione e tempi di raccolta, in grado di produrre così un extravergine di oliva dal colore verde intenso con sfumature vagamente dorate e caratterizzato nel gusto da una bassa

acidità, una lieve piccantezza e una forte aromaticità. 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. Rispettando in ogni passaggio le risorse naturali, Baglio di Pianetto adotta un approccio alla coltivazione che segue il naturale corso delle stagioni, determinando, per ogni singolo vigneto e uliveto, il giusto carico produttivo.

«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»



EVO
Un filo d'oro che unisce tradizione e natura.

A 700 metri di altitudine, nasce un olio che racconta storie di montagna.

Un filo d'oro che unisce tradizione e natura, portando con sé la poesia del nostro paesaggio.



EVO
Biologico - Olive 100% Siciliane
Biancolilla, Cerasuola

Un olio EVO biologico 100% Siciliano, spremuto a freddo, che cattura l'anima della Sicilia e la bellezza delle sue montagne.

700 metri d'altitudine



LA FILOSOFIA SOSTENIBILE DI BAGLIO DI PIANETTO, UN PROGETTO IN CONTINUA EVOLUZIONE DAL 1997

Tutti i vini Baglio di Pianetto nascono dal desiderio di perseguire la distintività dei grandi vini 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 quasi trent'anni, un elemento imprescindibile dell'identità della cantina - certificata biologica dal 2016 - e si traduce oggi nell'utilizzo di pratiche innovative a supporto della cura delle vigne e della lavorazione delle uve.

Un approccio che significa innanzitutto impegno nella riduzione dell'impatto ambientale e del consumo di acqua ed energia, grazie all'installazione di pannelli fotovoltaici e alla cantina a sviluppo verticale. La ricerca di un equilibrio vegeto-produttivo delle vigne ha permesso inoltre di valorizzare la naturale identità di ogni cultivar, eliminando il supporto di agenti chimici sulle uve.



Nel 2024 è stato pubblicato il primo bilancio ESG - incentrato proprio sull'impegno verso l'indipendenza energetica totale - definendo una serie di macro-obiettivi di sostenibilità allineati con il piano strategico 2024/2026. La concentrazione della produzione in terreni d'altura la presenza di un bacino idrico artificiale per la raccolta delle acque piovane sono già realtà del nuovo piano ESG che, per i prossimi anni, si concentra su azioni mirate al contrasto del cambiamento climatico e alla gestione responsabile delle risorse idriche, che si concretizzeranno grazie ad un piano ragionato di transizione energetica e un progetto di irrigazione di precisione. Baglio di Pianetto è impegnato inoltre in iniziative volte alla riqualificazione e alla promozione del proprio territorio, inserendo nel piano di azione progetti che abbiano alla base il forte commitment sociale e ambientale che da sempre guida la cantina.

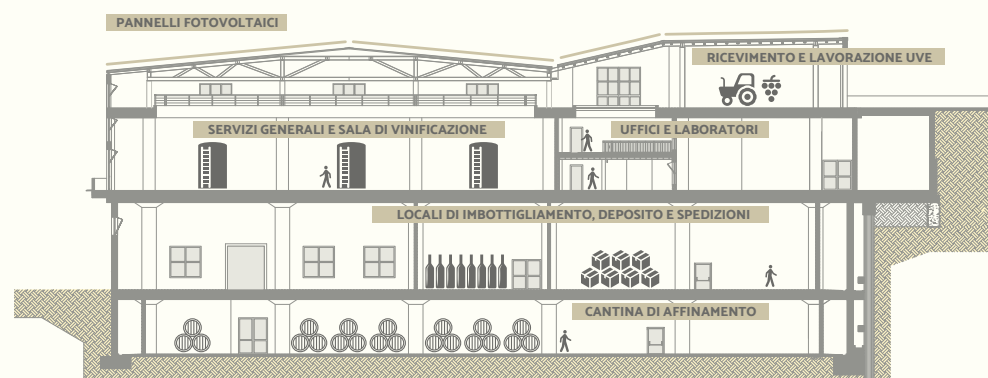
DAL 2011, BAGLIO DI PIANETTO HA ABBATTUTO PIÙ DI 4 MILIONI DI KG DI CO₂, CON UNA MEDIA ANNUA DI 300 MILA KG. L'IMPIANTO DI MODULI FOTOVOLTAICI AVANZATI DA 256.6 KWP, AIUTA A MINIMIZZARE LE EMISSIONI DI CO₂ PROVENIENTI DALLA PRODUZIONE ELETTRICA E GARANTISCE L'INDIPENDENZA ENERGETICA DELLA CANTINA AL 70%. GUARDANDO AL BILANCIO ENERGETICO AZIENDALE, IN 14 ANNI, BAGLIO DI PIANETTO HA RISPARMIATO PIÙ DI 1 MILIONE DI KG DI TEP (TONNELLATE EQUIVALENTI DI PETROLIO).

ENERGIA, RISORSE IDRICHE E CONTROLLO METEOREOLOGICO

L'impianto di moduli fotovoltaici avanzati da 256.6 kwp, aiuta a minimizzare le emissioni di CO₂ provenienti dalla produzione elettrica e garantisce l'indipendenza energetica della cantina al 70%. Guardando al bilancio energetico aziendale, in 14 anni, Baglio di Pianetto ha risparmiato più di 1 milione di kg di TEP (Tonnellate Equivalenti di Petrolio). Per quanto riguarda le risorse idriche, Baglio 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

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

acque vengono messe a disposizione degli elicotteri della Protezione civile per la lotta agli incendi boschivi. Il controllo delle vigne è affidato a strumenti all'avanguardia, come la capannina meteorologica di recente installazione, che consente il monitoraggio dei dati climatici su temperature, piovosità, vento, umidità e radiazione solare, la programmazione delle attività utili e una gestione ottimale dell'irrigazione dei vigneti. Ulteriori funzionalità della capannina meteorologica sono la previsione del rendimento e del possibile sviluppo di fitopatologie delle vigne, permettendo di intervenire per tempo e di valutare piani d'azione e trattamenti.



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 barricaia e i locali di affinamento.

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 PLANETTO
VINI D'ALTURA