

Era Passito, Baglio di Pianetto, Sicilia IGT BIO



Era Passito marque une nouvelle ère pour les vins liquoreux siciliens, où tradition et modernité s'unissent pour créer un équilibre parfait. Ce vin captivant, né de l'assemblage de muscats d'années antérieures et de jeunes vendanges d'altitude, séduit par sa douceur envoûtante et sa fraîcheur minérale. Il célèbre l'essence même de Baglio di Pianetto, où chaque gorgée révèle l'histoire d'un terroir exceptionnel et d'un savoir-faire artisanal unique. Ce vin est vinifié par la célèbre œnologue italienne Graziana Grassini, également responsable de la vinification des vins de l'emblématique Tenuta San Guido, domaine mythique à l'origine du légendaire Sassicaia.

Origine: Ce passito puise son originalité dans deux terroirs siciliens distincts : les vignobles de Noto, à 50 mètres d'altitude, où le climat méditerranéen et les sols sablo-argileux apportent structure et concentration, et les hauteurs de Piana degli Albanesi, jusqu'à 750 mètres, où les nuits fraîches et les sols argileux confèrent fraîcheur et élégance. Ce contraste entre mer et montagne donne naissance à un vin d'une complexité rare.

Encépagement: Moscato

Vinification: Les raisins de muscat subissent un appassimento naturel sur la plante, suivi d'une récolte manuelle et d'une cryomacération pour préserver les arômes. L'élevage en barriques et tonneaux de chêne français, de premier et second passage, affine sa complexité et harmonise ses composantes. Ce processus minutieux, allié à l'assemblage de millésimes historiques et récents, crée un vin d'une profondeur et d'une persistance remarquables.

Dégustation: Au nez, il déploie un bouquet généreux de notes marines, d'agrumes confits, de bergamote et de miel, relevées par des touches florales et une pointe d'iodé. En bouche, la douceur est parfaitement équilibrée par une sapidité vive et une texture dense, offrant une finale persistante et élégante, légèrement amère.

Potentiel de garde: on peut le conserver jusqu'à 10 à 15 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal avec des desserts à base de fruits secs, des pâtisseries aux amandes ou des fromages bleus crémeux, il sublime aussi les plats épicés comme un tajine d'agneau aux abricots ou un foie gras poêlé. Son profil aromatique en fait également un compagnon surprenant pour des sushis ou des plats à base de fruits de mer, où sa douceur contraste avec le salé.