Era Passito, Baglio di Pianetto, Sicilia IGT BIO



Era Passito luidt een nieuw tijdperk in voor Siciliaanse zoete wijnen, waarin traditie en moderniteit samenkomen in een perfect evenwicht. Deze boeiende wijn, ontstaan uit een assemblage van muskaatdruiven van voorgaande jaren en jonge druiven van hooggelegen wijngaarden, verleidt met zijn betoverende zoetheid en minerale frisheid. Hij viert de essentie van Baglio di Pianetto, waar elke slok de geschiedenis van een uitzonderlijk terroir en een uniek vakmanschap onthult. Deze wijn wordt gevinifieerd door de beroemde Italiaanse oenologe Graziana Grassini, die ook verantwoordelijk is voor de vinificatie van de wijnen van het iconische Tenuta San Guido, het mythische domein waaruit de legendarische Sassicaia is voortgekomen.

Oorsprong: Deze passito dankt zijn originaliteit aan twee verschillende Siciliaanse terroirs: de wijngaarden van Noto, op 50 meter hoogte, waar het mediterrane klimaat en de zand-kleigronden structuur en concentratie geven, en de hoogten van Piana degli Albanesi, tot 750 meter, waar de koele nachten en de kleigronden frisheid en elegantie geven. Dit contrast tussen zee en bergen zorgt voor een wijn met een zeldzame complexiteit.

Druiven: Moscato

Vinificatie: De muskaatdruiven ondergaan een natuurlijke appassimento aan de wijnstok, gevolgd door een handmatige oogst en cryomaceratie om de aroma's te behouden. De rijping in vaten en tonnen van Frans eikenhout, van eerste en tweede passage, verfijnt de complexiteit en harmoniseert de componenten. Dit zorgvuldige proces, in combinatie met de assemblage van historische en recente jaargangen, zorgt voor een wijn met een opmerkelijke diepte en persistentie.

Degustatie: In de neus biedt hij een rijk bouquet van zeegeuren, gekonfijte citrusvruchten, bergamot en honing, geaccentueerd door bloemige toetsen en een vleugje jodium. In de mond wordt de zoetheid perfect in evenwicht gehouden door een levendige smaak en een dichte textuur, met een aanhoudende en elegante, licht bittere afdronk.

Bewaarpotentieel: Deze wijn mag 10 tot 12 jaar verouderen

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Naast desserts op basis van gedroogd fruit, amandelgebak of romige blauwe kazen, past hij ook uitstekend bij kruidige gerechten zoals een tajine van lamsvlees met abrikozen of gebakken foie gras. Door zijn aromatische profiel is hij ook een verrassende begeleider van sushi of gerechten op basis van zeevruchten, waarbij zijn zoetheid contrasteert met het zoute.