ACQUISTATO IL .....

"Ficiligno" Inzolia-Viognier Sicilia DOC 2022

Inzolia e Viognier per un vero Sicilia Doc



La Vigna

Terreno	Di medio impasto tendente all'argilloso, ricco di scheletro e minerali.
Esposizione	Nord-Est 600m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera. cordone speronato 8/10 gemme.
Densità imp.	4.830 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Insolia 50%, Viognier 50%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Risotti e primi piatti leggeri
Vinificazione	Le uve raccolte manualmente in casse vengono immediatamente trasportate in cantina e dopo un'ulteriore cernita si procede alla diraspatura e alla pigiatura a freddo, per consentire la macerazione in pressa. La fermentazione delle singole masse avviene separatamente ed è differita nel tempo per le diverse epoche vendemmiali. Ciascuna di esse dura più o meno 20 giorni in serbatoi di acciaio inox, all'interno dei quali si prolunga la maturazione per 4 mesi, a temperatura controllata, favorendo così una decantazione naturale degli scarti fermentativi. Un mese prima dell'imbottigliamento, avviene il matrimonio delle varie cuvée. Seguono alcune settimane di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.
Sensazioni	Giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Al naso si percepisce la ginestra, l'ananas, il frutto della passione, la pesca gialla,

eleganti note erbacee e di pepe bianco. In bocca è agile e di gran bevibilita', un mix di rotondità alcolica e di vena acida, dal buon finale con ritorno del frutto ampliato da una netta traccia sapida.

Questo bel vino biologico proposto da Baglio di Pianetto ha sempre avuto un posto d'onore nel cuore del Conte Paolo Marzotto. Infatti fu il primo bianco prodotto dall'azienda, rappresentando la quintessenza del territorio su cui è coltivato, ricco di minerali. Ficiligno è proprio il nome di una pietra caratteristica del paesaggio rurale della campagna di Palermo. Il taglio è, come spesso accade per l'azienda siciliana, un omaggio alla Francia. Nasce, infatti, da uve Insolia, o Inzolia, e Viognier. Vendemmia manuale, le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere messe al riparo dal caldo dell'estate mediterranea. Qui vengono accuratamente selezionate e poi avviate alla fermentazione separatamente. Questa fase dura circa 20 giorni e avviene in serbatoi di acciaio inox e si prolunga per una ulteriore maturazione di altri 4 mesi.

C'è una Sicilia bella ed elegante. Un'espressione nobile dell'antica arte di coltivare la terra e di produrre grandi vini. Baglio di Pianetto, con i suoi oltre venti anni di storia, rappresenta proprio questa anima elegante e raffinata. Anni che hanno permesso all'azienda di proprietà della famiglia Marzotto, con le sue tenute nella campagna di Palermo e nella Val di Noto, di raggiungere standard qualitativi davvero interessanti. In perenne e costante equilibrio tra tradizione e innovazione, Baglio di Pianetto dà vita anno dopo anno a vini di grande personalità, tutti facilmente distinguibili per la loro inconfondibile eleganza. I valori custoditi dal Baglio passano dal rispetto dell'integrità di materie prime d'eccellenza, alla salvaguardia e ottimizzazione delle risorse naturali. Non a caso, da tempo è in corso un processo di conversione al biologico dell'intero patrimonio agricolo. Una scelta quasi obbligata per un'azienda moderna e globale che affronta con coraggio e competenza i mercati di tutto il mondo. In cantina domina invece la tecnologia che però non può far altro se non valorizzare il lavoro iniziato in campagna. E in genere, ci riesce benissimo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821