Ficiligno, il blend di Baglio di Pianetto, compie vent'anni

20221219090740ambientata-5812892e

Da una parte l'**Insolia**, una delle varietà autoctone siciliane più diffuse nell'isola, dall'altra il **Viognier**, vitigno che da secoli ha come culla d'elezione la Valle del Rodano in Francia.
Allevati in regime biologico all'interno di un **contesto unico** come quello disegnato dalle alte colline presenti a Santa Cristina Gela, a pochi chilometri da Palermo, danno origine in blend al Ficiligno, uno dei vini bianchi più iconici di Baglio di Pianetto, in grado di evolversi nel tempo esprimendo in pieno la filosofia che anima sin dalla sua nascita la cantina fondata dal Conte Paolo Marzotto nel 1997: eleganza francese e carattere siciliano.

"L'origine di questo vino, venti anni fa, è frutto di un'intuizione, divenuta sfida, voluta personalmente dal Conte Paolo Marzotto" sottolinea **Francesco Tiralongo**, amministratore delegato di Baglio di Pianetto. *"L'amore per i vini francesi e al tempo stesso per l'amata Sicilia, ha fatto nascere l'idea di creare un blend da uve a bacca bianca con una straordinaria longevità, che potesse unire due anime così differenti ma al tempo stesso complementari: l'unicità di un* ***terroir così caratterizzante*** *come la Sicilia ed il savoir faire dei grandi chateau francesi a cui si ispira lo stile di questo vino di Baglio di Pianetto. Da uve coltivate in un* ***territorio unico per le sue condizioni pedoclimatiche****, il Ficiligno è in grado di sfidare il tempo, dimostrando che* ***in Sicilia è possibile produrre vini bianchi sorprendentemente longevi".***

Le uve di Insolia e Viognier vengono allevate nei vigneti della Tenuta Pianetto a Santa Cristina Gela (PA) ad **un'altitudine compresa tra i 650 e i 700 metri sul livello del mare**, un aspetto centrale e che contribuisce in modo determinate alla **creazione del carattere complessivo e alla longevità del Ficiligno**.
"Siamo all'interno di un contesto che ha molte similarità con la classica viticoltura di montagna" spiega **Mattia Filippi**, enologo di Baglio di Pianetto. *"A queste quote le uve acquisiscono un carico di polifenoli più basso rispetto alla loro coltivazione ad altitudini più basse, fattore che fa sì che*

l'evoluzione del vino sia decisamente più lenta. A questo bisogna aggiungere la composizione dei terreni, di medio impasto e ricchi di argilla e minerali, le ***escursioni termiche tra la notte e il giorno****, che consentono di* ***esaltare il quadro aromatico complessivo*** *e poi ancora il prezioso utilizzo di una tecnologia moderna e all'avanguardia. Tutti ingredienti che, in sinergia tra loro, consentono di ottenere un vino di grande dinamicità, longevità e custode del territorio di origine".*

La **vendemmia** di Insolia e Viognier avviene solitamente **tra la fine del mese di agosto e l'inizio di settembr**e. La scelta delle uve è frutto di un'accurata selezione all'interno di precise parcelle presenti nella Tenuta, una pratica che Baglio di Pianetto applica per tutte le sue etichette e che consente di donare una precisa personalità a tutti i suoi vini. Dopo la pressatura a freddo, la **fermentazione avviene in vasche di acciaio a basse temperature**. *"Il contatto del mosto con le fecce consente di aumentare la carica espressiva del futuro vino* – continua Filippi. *Anche dopo la fermentazione, segue la lunga sosta di sei mesi in acciaio per l'affinamento sui lieviti, con un'opera continua di bâtonnage, il che consente di ottenere ancor più intensità e aderenza ai tratti più territoriali del vino"*. Dopo minimo due mesi di affinamento in bottiglia, il Ficiligno è pronto per essere commercializzato.

Caratterizzato da un intenso **colore giallo paglierino con riflessi dorati**, che con il passare del tempo sfumano su tonalità sempre più intense, Il Ficiligno in gioventù esprime grande esuberanza e ricchezza fruttata, con note che ricordano spiccatamente il frutto della passione e il litchi, unite a componenti più mediterranee e minerali. *"Nei primi anni la carica aromatica apportata dal Viognier è più evidente, anche se il vino gioca sempre su note fini ed eleganti, mai eccessive, che ben si fondono con le delicate note di frutta a polpa bianca apportate dall'Insolia"* spiega sempre l'enologo Mattia Filippi. *"Con il passare degli anni l'evoluzione del vino rende ancor più complesso il bouquet:* ***le note minerali evolvono verso quelle che ricordano gli idrocarburi****, quelle fruttate virano verso sfumature di pasticceria. Un quadro davvero intrigante, unito a un sorso rotondo, avvolgente, sempre ben sorretto dalle componenti fresche e sapide".*

Tutte caratteristiche che rendono il **Ficiligno un ottimo compagno a tavola**, in grado di **sposarsi a risotti a base di crostacei e a molte tipologie di formaggi non particolarmente stagionati**, ma che sa donare soddisfazione anche con preparazioni più ricche di sapori e ingredienti, tipiche delle tavole natalizie. E proprio **durante le festività natalizie**, Il Ficiligno insieme al Ramione, altro vino biologico rosso, che unisce questa volta Nero d'Avola e Merlot, fanno parte di uno dei cofanetti più ricercati di Baglio di Pianetto, dal nome "Le Origini"; una confezione speciale e limitata, realizzata per celebrare il ventennale del Ficiligno.

“Due varietà di carattere e personalità, grazie anche al know how in cantina ed all’unicità del territorio che abbiamo la fortuna di custodire: sono questi gli elementi che permettono di dare vita a questo longevo vino bianco siciliano d’alta collina – conclude **Francesco Tiralongo** –. Baglio di Pianetto, *la cui intera produzione è a regime biologico, punta a* ***valorizzare esposizioni, altitudini ed escursioni termiche****, fattori decisivi per consentire alle nostre varietà di interpretare al meglio i territori nei quali sono coltivate. Con questo approccio riusciamo a ottenere vini sorprendentemente complessi ed eleganti, ma al tempo stesso anche molto longevi, come nel caso del Ficiligno”.*