

Vini

# Baglio di Pianetto : Viafrancia Rosso 2022 e Viafrancia Bianco 2023, le nuove annate della signature line

di: Liliana Rosano

9 luglio 2025



Baglio di Pianetto presenta le nuove annate della sua signature line: 2023 per il Viafrancia Bianco e 2022 per il Viafrancia Rosso. Una linea in cui convivono armoniosamente vitigni autoctoni e siciliani di adozione, coltivati rigorosamente in regime biologico e capaci di raccontare l'unicità delle alture palermitane.



Guidata dalla sensibilità enologica di Graziana Grassini, al fianco degli enologi resident Francesco Matesi e Giuseppe Lo Iacono, le nuove annate della linea Viafrancia segnano il corso dei blend d'altura della cantina, tra autenticità e vocazione del territorio. L'approccio enologico è focalizzato sulla valorizzazione dell'esperienza di degustazione: «Abbiamo lavorato sulla bevibilità e sull'esaltazione delle uve, ricercando precisione e raffinatezza» spiega Francesco Matesi. «Le alture ci hanno aiutato in molti sensi: le nostre uve hanno un PH più basso e acidità naturalmente più elevata, non necessitando della protezione di antiossidanti e del supporto di solforosa. L'attenta selezione in vigna ci ha consentito di vendemmiare uve di grande qualità, limitando drasticamente l'intervento in cantina». La scelta meticolosa delle parcelle Grillo, Insolia e Catarratto si fondono con naturale eleganza nella struttura del Viafrancia Bianco 2023, per la prima volta completamente autoctono. Coltivati tra i 720 e gli 800 metri sul livello del mare, questi vitigni restituiscono freschezza e acidità vibranti, spiccata sapidità e l'equilibrio tra intensità e finezza dei siciliani d'altura. Il rubino intenso del Viafrancia Rosso 2022 resta invece caratterizzato dall'assemblaggio di un Nero D'avola coltivato a 800 metri e del siciliano ad honorem Syrahportato a 730. Una composizione dalla tessitura elegante e articolata, la cui vinificazione e affinamento – in parte in acciaio e in parte in botti di rovere francese – ne determinano freschezza, sapidità e finale persistente.

Non un punto di arrivo, ma un significativo passo avanti nella ricerca dell'armonia perfetta delle uve che, nell'anfiteatro montuoso tra Santa Cristina Gela e Piana degli Albanesi, restituiscono il meglio di una coltivazione condotta a regime biologico certificato. Una sintesi elegante, identitaria e autentica delle alture di Palermo, frutto di un nuovo corso che parte dal cuore del progetto: il vino.

Massima espressione della visione di Grégoire Desforges – terza generazione alla guida della cantina -, la signature line di Baglio di Pianetto è da sempre un omaggio al territorio, a partire dal nome: la via che attraversa la tenuta e i vigneti di Contrada Pianetto, via Francia, segna al contempo il cuore geografico e quello identitario dell'azienda, data l'anima italo-francese della famiglia fondatrice. Nata dall'amore di Paolo e Florence Marzotto, Baglio di Pianetto giova dal 1997 della dote culturale di entrambi i paesi, oggi combinata ad una profonda conoscenza del territorio che traduce l'unicità di questa terra in bottiglia.

La capacità espressiva dei nuovi millesimi dei Viafrancia si riflette anche nel nuovo design delle bottiglie. Uno stampo affusolato studiato per armonizzare l'eleganza dei vini Baglio di Pianetto, unito alla goffatura dello stemma dell'azienda, evidenzia l'approccio identitario della cantina, che vuole comunicare anche al primo sguardo il proprio legame con questo angolo inedito di Sicilia.

<https://bagliodipianetto.it>