

Viafrancia Bianco, Baglio di Pianetto, Sicilia DOC BIO

Ce vin blanc représente le raffinement ultime de la maison, il s'agit d'un assemblage de deux cépages autochtones avec un cépage français, presque sans bois, juste avec des vinification adaptés pour l'obtention d'un équilibre parfait offrant une expérience gustative riche et équilibrée. C'est pour cela qu'ils appellent ce vin "Viafrancia" car il est un peu sur la voie française". 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: Les vignes sont situées dans les collines de Palerme, sur des sols riches en minéraux, bénéficiant d'une exposition idéale et de variations de température importantes entre le jour et la nuit.

Encépagement: Grillo, Insolia, Viognier

Vinification: Après une vendange manuelle, les raisins sont pressés délicatement. Le moût est ensuite décanté dans des cuves en acier avant d'être transféré, en partie, en fûts de chêne pour la fermentation. Les cépages sont vinifiés séparément avec des programmes spécifiques adaptés aux cépages. Ensuite, le vin reside en cuves d'acier inox, en partie sur lies fines avant stabilisation filtration et embouteillage.

Dégustation: Ce vin présente des arômes amples et agréables, dominés par des notes d'agrumes et de fruits mûrs. En bouche, il est équilibré, avec une belle structure et une persistance agréable.

Potentiel de garde: à boire jeune

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Idéal avec des plats de poisson, des risottos aux fruits de mer et des fromages frais.