

# IL VINO DEL MESE

## Ficiligno 2001

Questo vino bianco, secco e corposo, è un Sicilia Igp, prodotto dall'azienda Baglio di Pianetto

(☎ 0444.323688),

con il 60% di uve Inzolia e il 40%

Viognier. I vigneti sono situati a Santa Cristina Gela, località in cui si trovano i sassi striati chiamati, appunto, "Ficiligni".

La vinificazione prevede una pressatura soffice, senza pigiatura e una fermentazione di 18 giorni in serbatoi di acciaio inox, dove matura per 8 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia, prima della vendita.

Di colore giallo paglierino, con riflessi

verdolini, ha profumo fruttato, con sentori di zagara e ginestra e note di agrumi.

Essendo un vino di buon corpo, è adatto ad accompagnare piatti saporiti, paste al sugo, polipo in insalata o anche un'impepata di cozze. Si trova in enoteca, a 10 euro.

