Baglio di Pianetto rivoluziona il suo Fushà: un omaggio al territorio e alla sostenibilità

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Luglio 2025



Baglio di Pianetto presenta il rinnovato Fushà Extra Brut, frutto della collaborazione con Graziana Grassini. Questo charmat lungo esalta i terroir unici della cantina, con un focus su freschezza, eleganza e sostenibilità. Il nome e l'etichetta celebrano la comunità arberëschë locale, riflettendo l'impegno dell'azienda verso il territorio e la tradizione.



Il rinnovato Fushà di Baglio di Pianetto, oggi charmat Extra Brut, si inserisce

perfettamente nella filosofia del nuovo Presidente Grégoire Desforges. Fort

em
en
te
co
nv
in
to
ch
e
l’
in
no
va
zi
on
e
pa
rt
a
in
na
nz
it
ut
to
da
l
pr
od
ot
to
,
la
te
rz
a
ge

nerazione alla guida della cantina ha avviato, dal 2023, una prezioso collabor

azione con Graziana Grassini – tra le firme enologiche più autorevoli del Belpae

se
-,
cu
i
è
st
at
o
af
fi
da
to
l’
on
er
e
di
re
st
it
ui
re
an
ch
e
al
le
bo
ll
ic
in
e
de
ll
a
ca
nt

in a la ca pa ci tà es pr es si va de ll ’u ni ci tà de i te rr oi r de l Ba gl io e de ll a lo ro in us

ua
le
al
ti
me
tr
ia
.

Al fianco degli enologi resident della cantina – Francesco Matesi e Giuseppe Lo Iacono – Graziana Grassini ha interpretato la nuova identità di Baglio di Pianetto trasformando lo spumante Fushà in uno charmat lungo Extra Brut, la cui maggiore permanenza sui lieviti dona allo spumante maggiore complessità e struttura, per un vino più elegante e versatile. La ricerca di freschezza, eleganza e bevibilità è ciò su cui si basa il nuovo corso della cantina, che al forte legame con il territorio e ai valori storico-culturali locali affianca un impegno costante verso sostenibilità e ricerca tecnologica continua, per tradurre l'essenza dell'anfiteatro montuoso direttamente in bottiglia.

Il bouquet floreale, i sentori aromatici di rosmarino e gli accenti balsamici esaltati da un perlage fine e persistente raccontano il profilo organolettico del nuovo Fushà Extra Brut, progetto enologico parte della rivoluzione del portfolio vini della cantina. La ricerca dell'equilibrio, della struttura e della lunga persistenza gustativa ed equilibrata ha dato vita ad uno spumante da uve biologiche intenso e complesso, e al contempo fresco e salino. I rimandi alla macchia mediterranea e la freschezza della menta traducono l'altitudine dei vigneti di Baglio di Pianetto: una scelta identitaria, ma anche strategica che permette alla cantina di contrastare le complessità climatiche, operare in un ambiente incontaminato e di raggiungere quella bevibilità capace di parlare ai nuovi wine lovers.

La nuova versione del Fushà completa l'attuale portfolio di

Baglio di Pianetto, affiancando le rinnovate linee In Purezza – una collezione di monovarietali che racconta l'essenza di vitigni autoctoni e internazionali, oggi ancora più espressiva delle peculiarità del territorio – e Viafrancia – blend di varietà sempre più autoctone capace di incarnare la nuova anima della cantina.
In linea con il nuovo corso il nome stesso del nuovo Extra Brut: Fushà, in lingua arberëschë, significa Piana, ed è un omaggio a Piana degli Albanesi. La comunità arberëschë, dalla forte e longeva tradizione, vi si è insediata nel 1400 a seguito dell'invasione ottomana nei Balcani, e ancora oggi è parte attiva del territorio che ospita Baglio di Pianetto (molti dei dipendenti dell'azienda – in vigna e in cantina – hanno origini arberëschë). Rimandi alla comunità locale si ritrovano nell'etichetta, decorata con un disegno ornamentale che richiama i motivi tradizionali arbëreshë, incisi tono su tono come pattern identificativo.



Punti chiave

1. **Baglio di Pianetto rinnova il Fushà**, ora Extra Brut Charmat lungo, sotto la guida del Presidente Desforges.
2. **La collaborazione con Graziana Grassini ridefinisce il Fushà**, esaltando eleganza, complessità e terroir d’altura.
3. **Il nuovo Fushà Extra Brut celebra l’identità del terroir e** le radici Arbëreshë con bouquet e design unici.
4. **Vini sostenibili e altimetrici di Baglio di Pianetto mirano a freschezza e bevibilità** per i nuovi wine lovers.