FANTASIA IGP Zibibbo 2025 di Baglio Diar

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Aprile 2026



Tra le colline di Alcamo e Marsala, la famiglia Di Girolamo coltiva le vigne di Zibibbo con la dedizione di chi ha sempre saputo che la terra siciliana chiede sacrificio e restituisce frutti preziosi. Nasce così questo vino bianco secco, autentico portabandiera di un’isola e della sua gente.

Al naso si apre un ventaglio di profumi affascinanti: zagare in fiore, frutta esotica ed erbe aromatiche della macchia mediterranea, in perfetta armonia. Un equilibrio che si ritrova anche in bocca, dove una fine acidità valorizza l’intera struttura e lascia un retrogusto pieno, elegante e di grande persistenza.

Il biologico, poi, non è una scelta di mercato per la famiglia Di Girolamo: è una filosofia di vita. Una convinzione che si

ritrova in ogni bottiglia, perché i vini coltivati con questo metodo sanno esprimere il meglio dei propri vitigni, come dimostra questo Zibibbo.

Bellissimo anche il packaging che ci racconta appieno la contemporaneità dell'azienda che rende omaggio, nelle sei etichette che rappresentano la linea, alle donne che hanno fatto parte dei romanzi pirandelliani e del Verga, inserendo nelle acconciature gli aromi che più ricordano il vino, ed in questo Zibibbo viene disegnata, non a caso, una Zagara.

Questo tesoro enologico siciliano trova la sua dimensione ideale a tavola. La mineralità e la pienezza gustativa lo rendono il compagno ideale dei piatti di pesce: dalla spigola al sale alle fritture, con le alici in primo piano. La stessa freschezza lo porta a dialogare sorprendentemente bene con la cucina giapponese e il sushi. A chiudere, formaggi freschi come robiole o provole non stagionate ne ammorbidiscono il finale con eleganza.

Noi lo abbiamo apprezzato anche a fine pasto, immaginandoci di respirare la brezza marina che ha accarezzato questi vigneti, lasciandone l'inconfondibile profumo di Sicilia che esprime appieno lo Zibibbo di Baglio Diar.

Company profile

Azienda vitivinicola di Marsala nata negli anni'50 dalla dedizione e l'impegno della famiglia Di Girolamo. Baglio Diar sostiene una viticoltura certificata biologica da 20 anni a garanzia della qualità e della sicurezza dei propri prodotti. Nei vigneti sono coltivati prevalentemente vitigni autoctoni e si seguono pratiche sostenibili nel pieno rispetto dell'ambiente. Le bottiglie si presentano con un design esclusivo che esalta la cultura siciliana anche in etichetta. La selezione di punta è denominata Wine Art e celebra l'incontro tra la letteratura siciliana e i vitigni autoctoni dell'isola; infatti, i nomi e le etichette delle bottiglie

trovano ispirazione nei romanzi di Pirandello e Verga.

BAGLIO DIAR
Via Lipari, 13 – 91025 Marsala (TP) Sicily – Italia
+ 39 351 884 6370 – info@bagliodiar.com
https://www.bagliodiar.com

