

# Velata Perricone di Baglio Diar

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Ottobre 2025



Una storia, quella della famiglia Di Girolamo, tutta siciliana, impostata su sostenibilità e cura dei vigneti di proprietà, dove la natura incontra veramente le cure dell'uomo che, da decenni, studia con passione la strada migliore per ottenere una qualità a 360°; sempre raccolta con tenacia e un forte credo in questi meravigliosi angoli di Sicilia.

La produzione di uva biologica, dove sono completamente assenti le sostanze chimiche di sintesi, è un percorso impegnativo che non lascia spazio a compromessi, identificato poi nell'assaggio dei loro prodotti dove spiccano identità e la piacevole presenza di quel sole accarezzato dalla brezza marina.

Il rispetto per l'ambiente è un rispetto per le persone:

questo è il forte spirito che anima la famiglia Di Girolamo ed i loro collaboratori per questo impegnativo lavoro.

Nel “Velata”, che è il nome del vino degustato oggi, emerge tutta l’anima di questa cantina. Perricone è il vitigno autoctono utilizzato al 100% per questo vino dal colore rosso che alla luce fa emergere la sua brillantezza.

La bassissima resa per ettaro, la lavorazione accurata delle uve, un leggero passaggio in botti di rovere ed il suo affinamento in acciaio, donano al Perricone quella personalità tipica dei grandi vini che si possono ottenere da questo vitigno.

Un’ampiezza di frutta rossa emerge al naso, racchiusa nei sentori di spezie orientali e frutta secca delicatamente tostata. L’ottima acidità e mineralità di questo vino completano al palato in maniera armonica lasciando un lungo e bilanciato retrogusto.

Un carattere fiero e siciliano, il Perricone “Velata” saprà accompagnare piatti di carne e formaggi di media stagionatura con quel tocco di calda solarità che ci riporta alle sue origini.

## **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](mailto:info@bagliodiar.com)

<https://www.bagliodiar.com>

