

Selezione di famiglia G.Milazzo Vino Bianco Superiore Sicilia D.O.P.

cod.: v00004



UVE:

Chardonnay

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Milici, altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea, esposto ad est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato

EPOCA DI RACCOLTA:

Metà agosto

MODALITÀ DI RACCOLTA:

Manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono delicatamente sgranellate, segue una macerazione a freddo per circa 24h e pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso e successiva fermentazione a temperatura controllata parte in serbatoi di acciaio e parte in barrique di rovere

MATURAZIONE:

12 mesi in barrique di rovere e acciaio con continui batônage

ALCOL:



14 % vol

DESCRIZIONE:

SELEZIONE CLONALE

Per dare vita al nostro Cru di famiglia sono stati selezionati nel tempo dei particolari cloni di Chardonnay con il grappolo molto piccolo e una resa per pianta bassissima, meno di 1kg per pianta, ottenuta grazie anche ad un diradamento manuale, ed un profilo aromatico molto spinto con delle note quasi moscatate.

IL LAVORO IN CANTINA

Raccolta rigorosamente manuale. Il mosto fiore inizia la fermentazione in acciaio, a metà fermentazione viene posizionato nelle barrique nuove e di secondo passaggio dove completerà la fermentazione e dove dimorerà per un anno, ciò contribuirà a valorizzare ed esaltare i precursori aromatici dell'uva. Durante l'affinamento il vino rimane sulle proprie fecce ed è sottoposto a batônage periodico.

NOTE SENSORIALI

Colore giallo tenue con riflessi verdi. Al naso minerale con rimandi alla pietra focaia, note di frutta tropicale, polpa di fico e agrume candito. Leggere ed intriganti le note vanigliate e tioliche. Al palato è elegantissimo, pieno e persistente. Uno spiccato equilibrio e la freschezza lo rendono un vino dal grande potenziale d'invecchiamento.

EUR 30,00
iva inc.

