

Vignavella G.Milazzo Vino Bianco

cod.: v00006



UVE:

Una particolare selezione aziendale definita V10, propagata partendo da un antico biotipo di Catarratto

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Vella, altopiano con elevata componente argillosa fortemente calcarea. Munti, versante inferiore di declivio lieve, suolo molto organico e piuttosto profondo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

EPOCA DI RACCOLTA:

Settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA:

Manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono pigiadirasate a cui segue una macerazione a freddo per circa 24h e pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso e successiva fermentazione a temperatura controllata

MATURAZIONE:

La maturazione in acciaio può avere durata variabile, da sei mesi a un anno. Affinamento finale in bottiglia circa 3 mesi

ALCOL:

13,5 % vol



DESCRIZIONE:

Vignavella, un vino bianco dall'impronta unica, frutto della sapiente fusione di due espressioni di una stessa selezione di vitigno coltivato in due distinte aree della proprietà.

AMBIENTE DI COLTIVAZIONE

Area Vella situata nei pressi della cantina con un terreno con un profilo di medio impasto e una buona quota di scheletro calcareo per dare vita a grappoli che regalano aromi di frutta tropicale matura ricca di sfumature, una maggiore verticalità e una dorsale acidica più evidente.

Area Munti situata a circa 2 km a nord ovest della cantina, mostra un profilo argilloso spinto che esalta l'espressione del territorio con sentori di confetture e marmellate, un fruttato tropicale più evoluto che sconfinava nella frutta candita e offre una maggiore opulenza olfattiva e gustativa.

NOTE SENSORIALI

Dal colore giallo paglierino intenso. Al naso esplose in note tropicali gialle in cui si distinguono la pesca gialla, l'ananas matura e il mango. In bocca risulta ricco, strutturato, pieno e caldo. Un vino di grande potenza che si distingue per la sua particolare persistenza.

EUR 25,50
iva inc.

