

# Bianco Di Nera Vino Bianco Frizzante G.Milazzo

cod.: v00020



## UVE:

Blend di Nero Cappuccio, Chardonnay e Inzolia

## TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Suolo argilloso organico e piuttosto profondo

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

## EPOCA DI RACCOLTA:

Fine agosto - meta' settembre

## MODALITÀ DI RACCOLTA:

Manuale in cassette da 14 kg

## VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso

## MATURAZIONE:

In acciaio per circa 4 mesi. Seconda fermentazione in autoclave (sistema Martinotti)

## ALCOL:

12 % vol

## DESCRIZIONE:



Giovane, fresco, un fruttato elegante. Bianco di Nera è il FRIZZANTE Milazzo. Impronta inconfondibile per il nostro Charmat corto. Seconda fermentazione nelle nostre autoclavi per un breve periodo per esaltare al calice profumi e morbidezza dall'impatto immediato.

#### NOTE SENSORIALI

Bel colore giallo paglierino tenue con evidenti riflessi verdi. Fine e complesso al naso, bouquet ricco di sfumature, dalla frutta bianca al vegetale aromatico. Al palato è pieno, fresco e di grande bevibilità.

**EUR 15,00**  
iva inc.

