

# Maria Costanza Bianco 2019 - Sicilia DOP



AZIENDA AGRICOLA  
**G. MILAZZO**  
TERRE DELLA BARONIA



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**UVE:** Inzolia dominante supportata da alcune selezioni di biotipi di Chardonnay

**VIGNETI:** Ninotta e Milici

**PRIMA ANNATA:** 1991

**ETA' MEDIA VIGNETI:** oltre i 20 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** altopiano di origine marnosa, con elevata componente argillosa, fortemente calcarea

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** guyot

**CEPPI PER ETTARO:** oltre 5600

**RESA PER ETTARO:** 80Q

**EPOCA DI RACCOLTA:** fine agosto Chardonnay – metà settembre Inzolia

**MODALITA' DI RACCOLTA:** manuale in cassette da 14 kg

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso. Fermentazione a temperatura controllata e con lieviti selezionati, parte in acciaio (90%) e, in minima parte, in barrique di rovere (10%)

**MATURAZIONE:** Durante l'affinamento di circa 6 mesi il vino è costantemente sottoposto a "bâtonnage" per favorire la lisi dei lieviti. Maturazione in bottiglia per circa 2 mesi

**ALCOL:** 13 % Vol

**ABBINAMENTO:** crostacei, funghi e tartufi, antipasti e primi piatti a base di pesce e verdure, secondi di pesce e formaggi freschi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12° C circa

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** oltre i 5 anni

Il Maria Costanza Bianco rappresenta una pietra miliare nella produzione vitivinicola siciliana. La nostra azienda fu infatti la prima a realizzare il taglio di Inzolia e Chardonnay per dare vita a questo vino bianco così elegante.

## IL LAVORO IN CANTINA

Pressatura a temperatura controllata. Il mosto fiore, ulteriormente refrigerato, subisce un illimpidimento di 12-24 ore dopo di che viene avviata la fermentazione alcolica. Parte dei mosti fermentano in acciaio a bassa temperatura e parte fermentano in barrique di rovere francese, appositamente selezionate per la maturazione dei vini bianchi.

I vini non svolgono fermentazione malolattica e vengono mantenuti fino alla primavera successiva sulle loro fecce mediante "batonnage".

Il vino matura per circa 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

## NOTE SENSORIALI

Si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdi. Apre con un vegetale aromatico con evidenti note di melissa e agrumi verdi, chiude con sentori di ananas poco matura. In bocca è pieno e strutturato, morbido e caldo allo stesso tempo.