

Terre della Baronia Bianco 2019 – Sicilia DOP



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Catarratto Lucido

VIGNETI: Garcitella Alta

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 15 anni

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

SISTEMA ALLEVAMENTO: guyot

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

RESA PER ETTARO: 90 Q

EPOCA DI RACCOLTA: metà settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: in assenza di ossigeno

MATURAZIONE: in acciaio per circa 4 mesi. Affinamento finale in bottiglia

ALCOL: 13 % vol

ABBINAMENTO: antipasti e primi piatti di pesce e verdure, secondi di pesce e formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °c circa

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: prolungato oltre i 3 anni

Catarratto Lucido : alla scoperta dei sentori unici della selezione Milazzo

Un *terroir* unico le Terre della Baronia con le sue 9 aree e relative sub aree. L'area Garcitella dove coltiviamo questa selezione di Catarratto Lucido offre un ambiente particolarmente adatto alla valorizzazione delle caratteristiche di questa varietà. Qui le viti danno vita a grappoli che regalano aromi di frutta tropicale matura ricca di sfumature, con una maggiore verticalità e una evidente dorsale acidica.

IL LAVORO IN CANTINA

Al fine di esaltare l'espressione tiolico - tropicale del Catarratto, le uve vengono pressate intere in atmosfera controllata, completando tutto il ciclo produttivo fino all'imbottigliamento al riparo totale dell'ossigeno.

NOTE SENSORIALI

Di un bel colore giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdi. Al naso evidenti note di frutta bianca fresca, mela verde e pera acerba, chiude con vegetali aromatici e sfumature agrumate che ricordano il mandarino verde. Al palato risulta pieno ed equilibrato, avvolgente e fresco.