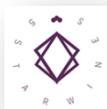


# Terre Tardive – Terre Siciliane IGP - 2017



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



90/100



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**UVE:** Chardonnay aromatico dominante e Inzolia

**VIGNETI:** Milici

**PRIMA ANNATA:** 2017

**ETÀ MEDIA VIGNETI:** oltre 30 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** terreno con elevata componente argillosa fortemente calcarea.

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** Tendone (Chardonnay) - Spalliera (Inzolia)

**CEPPI PER ETTARO:** oltre 5600

**RESA PER ETTARO:** 25 q

**EPOCA DI RACCOLTA:** settembre

**MODALITÀ DI RACCOLTA:** manuale in cassette da 5 kg

**VINIFICAZIONE:** sgranellamento delicato dello Chardonnay, macerazione a freddo per 24 ore. Pressatura soffice, fermentazione bloccata con il freddo al fine di preservare la componente zuccherina.

Inzolia: diraspatura delicata, pressatura soffice. Fermentazione bloccata con il freddo al fine di preservare la componente zuccherina ed evitare una gradazione alcolica elevata.

**MATURAZIONE:** Affinamento in acciaio dello Chardonnay. Per l'Inzolia, affinamento parziale (50%) in barrique di rovere di primo passaggio per circa sei mesi, la rimanente parte in acciaio. Riassemblaggio, imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia.

**ALCOL:** 14% vol

**ABBINAMENTO:** foie gras, terrina di mortadella, formaggi di media stagionatura, erborinati, tartufo, piatti a base di cacciagione di piuma (quaglie, anatra), capesante. Si tratta di un vino versatile e fuori dagli schemi con il quale sperimentare abbinamenti insoliti. Interessante anche per un aperitivo ricercato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7 - 10 °C circa

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** oltre i 5 anni

Questo vino non convenzionale, intrigante e sofisticato, è il risultato del percorso di ricerca sviluppato intorno al nostro *signature blend*: Inzolia / Chardonnay (nato nel 1991 con il Maria Costanza Bianco), alla scoperta di interpretazioni sempre nuove.

In questo percorso si è voluto tenere insieme due elementi: mostrare il carattere innovativo, nel segno della ricerca della qualità, delle tecniche di coltivazione usate in vigna e sperimentare strade nuove nell'interpretazione sia del blend che del metodo di vinificazione, segno di una profonda conoscenza del proprio *terroir*.

## METODO DI COLTIVAZIONE

Si è proceduto ad un diradamento in pianta su entrambe i varietali.

In prossimità della piena maturazione fisiologica sono stati recisi i tralci per raggiungere, grazie a una parziale disidratazione, una concentrazione degli zuccheri e per interrompere, al tempo stesso, la maturazione. Questa tecnica ci ha consentito inoltre di preservare la componente aromatica particolarmente delicata, garantendo così un profilo olfattivo fine ed elegante ed una straordinaria bevibilità.

## NOTE SENSORIALI

Di bel colore giallo paglierino con riflessi ambrati appena percettibili, ad evidenziare uno stile moderno che vuole preservare integrità aromatica delle uve, limitando volutamente le espressioni ossidative. Al naso ampio, ricco con evidenti note tropicali: riconoscibili sentori di ananas matura, papaia, mango e arancia candita. Ben dosate le note di fieno, erba piperita e ortica. In bocca risulta strutturato, rotondo e fresco. Persistente e fragrante, è supportato da una gradevole sapidità.