



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DI FAMIGLIA

Selezione di Famiglia Bianco 2018 – Sicilia DOP Superiore



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Chardonnay

VIGNETI: Milici

PRIMA ANNATA: 1995

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 30 anni

TIPOLOGIA TERRENO: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea, esposto ad est

SISTEMA ALLEVAMENTO: cordone speronato

CEPPI PER ETTARO: oltre 6000

RESA PER ETTARO: da 55 a 70 Q

EPOCA DI RACCOLTA: metà agosto

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: le uve vengono delicatamente sgranellate, segue una macerazione a freddo per circa 24h e pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso e successiva fermentazione a temperatura controllata parte in serbatoi di acciaio e parte in barrique di rovere

MATURAZIONE: 12 mesi in barrique di rovere e acciaio con continui batônnage

ALCOL: 13,5 % vol

ABBINAMENTO: crostacei, tartare di tonno e di fassona, baccalà in confit, risotto con crema al taleggio, tartufo, prosciutto crudo a lunga stagionatura. si abbina perfettamente anche con carni leggere e piatti a base di verdura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° c circa

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: oltre 10 anni

Il Selezione di Famiglia è il vino delle grandi sfide. Confrontarsi con i grandi produttori nell'utilizzo dello Chardonnay e creare quello che amiamo definire lo Chardonnay Milazzo.

SELEZIONE CLONALE

Per dare vita al nostro Cru di famiglia sono stati selezionati nel tempo dei particolari cloni di Chardonnay con il grappolo molto piccolo e una resa per pianta bassissima, meno di 1kg per pianta ottenuta grazie anche ad un diradamento manuale, ed un profilo aromatico molto spinto con delle note quasi moscate.

IL LAVORO IN CANTINA

Raccolta rigorosamente manuale. Il mosto fiore inizia la fermentazione in acciaio, a metà fermentazione viene posizionato nelle barrique nuove e di secondo passaggio dove completerà la fermentazione e dove affinerà per un anno, ciò contribuirà a valorizzare ed esaltare i precursori aromatici dell'uva. Durante l'affinamento il vino rimane sulle proprie fecce ed è sottoposto a batônnage periodico.

NOTE SENSORIALI

Colore giallo tenue con riflessi verdi. Al naso minerale con rimandi alla pietra focaia, note di frutta tropicale, polpa di fico e agrume candito. Leggere ed intriganti le note vanigliate e tioliche. Al palato è elegantissimo, pieno e persistente. Uno spiccato equilibrio e la freschezza lo rendono un vino dal grande potenziale d'invecchiamento.