



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

Maria Costanza Bianco 2017 - Sicilia DOP



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

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

VIGNETI: Ninotta e Milici

PRIMA ANNATA: 1990

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: fino a 5 anni

Il Maria Costanza Bianco rappresenta una pietra miliare nella viticoltura 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 almeno 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE SENSORIALI

Si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso con riflessi verdi. Apre con sentori erbacei primaverili di essenze con linfa bianca e lattiginosa. Frutto tropicale giallo con sentori maturi che chiude con profumi di agrumato giallo dolce e cedro. Sul finale sentori di rosmarino. In bocca è molto equilibrato con un attacco morbido e poi lungo con buona persistenza.



91/100