



AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

Bianco di Nera – Vino Frizzante Bianco



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: da vitigni autoctoni

VIGNETI: Ex Sillitti

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 10 anni

TIPOLOGIA TERRENO: versante inferiore di declivio lieve, suolo molto organico e piuttosto profondo

SISTEMA ALLEVAMENTO: guyot

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

EPOCA DI RACCOLTA: fine agosto - metà settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso

MATURAZIONE: in acciaio per circa 4 mesi. Seconda fermentazione in autoclave (sistema Martinotti)

ALCOL: 12 % vol

ABBINAMENTO: antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12°c circa

Giovane, fresco, un fruttato elegante. Bianco di Nera è il FRIZZANTE Milazzo. Impronta inconfondibile per il nostro Charmat corto. Seconda fermentazione nelle nostre autoclavi per un breve periodo per esaltare al calice profumi e morbidezza dall'impatto immediato.

NOTE SENSORIALI

Bel colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Elegante al naso, fragrante con note vegetali aromatiche sviluppa sentori di frutta gialla e note dolci. Al palato è pieno ed con un profilo acido ben equilibrato.