



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.