

Castello Svevo Bianco 2017 – Terre Siciliane IGP



AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Inzolia e Catarratto

VIGNETI: Munti

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: settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso

MATURAZIONE: in acciaio sur lies per circa 4 mesi

ALCOL: 12,5 % vol

ABBINAMENTO: antipasti e primi piatti di pesce e verdure, secondi di pesce e formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12°c circa

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: oltre i 2 anni

I nomi dei nostri vini hanno tutti un forte legame con la storia familiare e del territorio dove produciamo. Così per il **Castello Svevo**, nome che si ispira al Castello di Chiaramonte di Siculiana in provincia di Agrigento. Un palazzo fortificato, eretto nel XIII secolo, utilizzato da Federico II, a cui è dedicato proprio il nostro spumante più prestigioso e il più blasonato, come residenza di caccia. Vini semplici ma di carattere nei quali si riconosce l'impronta Milazzo: coltivazione biologica, cura nella vinificazione, tempo per la maturazione.

NOTE SENSORIALI

Il vino presenta una veste giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Al naso risulta pulito, sentori leggeri di agrumi verdi quali limone e lime. Fresco, equilibrato e immediato. Anche al palato emergono sapori e sentori agrumati, in particolare il limone ed il cedro.