

# 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.