



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DI CASA MILAZZO

Oro di Casa Milazzo – Vendemmia tardiva

VITIGNI UTILIZZATI, ETA' E CONTRADA: Inzolia dominante supportata dall'apporto aromatico di alcune selezioni di Catarratto coltivati in area Ninotta e Munti.

GIACITURA E COMPOSIZIONE TERRENO: Altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea.

TIPO DI CONDUZIONE: Potatura a tralcio rinnovabile (Guyot) con selezione dei germogli ripresa e gestione della foglia in appassimento in pianta; controllo della carica con diradamento dei grappoli in invaiatura. Vendemmia tardiva da appassimento.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Le uve subiscono un processo di surmaturazione in pianta, ove in base all'annata ed alla varietà possono appassire a causa della recisione del tralcio che porta il grappolo. A seconda degli anni le uve possono subire l'appassimento anche in fruttaia. Alla fine del processo di concentrazione le uve vengono diraspate e pigiate ed i mosti, molto concentrati, illimpiditi a freddo. Dopo la sfeccatura il mosto viene avviato a fermentare in barriques nuove dove rimarrà da uno a qualche anno. L'evoluzione del prodotto viene garantita con il contatto della feccia con il vino facilitata dalle operazioni di "bâtonnage"..

AFFINAMENTO: Quando il prodotto è ritenuto sufficientemente maturo viene tolto dai legni ed assemblato in vasca, dove potrà rimanere da sei mesi a un anno. Segue l'illimpidimento e stabilizzazione per la messa in bottiglia. Il prodotto non viene messo in commercio prima di sei mesi dalla messa in bottiglia.

COLORE : Giallo oro tendente all'ambra, limpido brillante.

PROFUMI: Molto complesso in cui si distinguono sentori di frutta gialla candita e confettura. La notevole ricchezza esprime successivamente note balsamiche di finocchio e macchia mediterranea nonché gradevole speziatura.

SAPORE: Al gusto risulta pieno ed intenso, formoso " a curve ben evidenti" elegante e di classe. Buona l'acidità, ben complementare alla dolce potenza gustativa.

TENORE ALCOLICO: 13.5% Vol.

ABBINAMENTO AI CIBI: Ottimo con biscotti alla mandorla e pasticceria secca. Eccellente nel matrimonio con formaggi erborinati, torcioni e terrine di foie gras d'oca e anatra. Grande vino da meditazione, si beve ben volentieri anche fuori pasto in qualsiasi occasione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Si consiglia di servire a 15° C. circa.

DURATA: Una lunga maturazione, anche di diversi anni, in bottiglia, contribuisce ad una maggior complessità e arricchimento olfattivo in sentori terziari, tipici delle grandi vendemmie tardive

