

# Terre della Baronia Bianco 2016 – Sicilia DOP



AZIENDA AGRICOLA  
**G. MILAZZO**  
TERRE DELLA BARONIA



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**UVE:** Catarratto Lucido

**VIGNETI:** Garcitella Alta

**ETA' MEDIA VIGNETI:** oltre i 15 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI PER ETTARO:** oltre 5600

**RESA PER ETTARO:** 90 Q

**EPOCA DI RACCOLTA:** metà settembre

**MODALITA' DI RACCOLTA:** manuale in cassette da 14 kg

**VINIFICAZIONE:** con tencica di iper riduzione

**MATURAZIONE:** in acciaio per circa 4 mesi. affinamento finale in bottiglia per circa 2 mesi

**ALCOL:** 13 % 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:** prolungato oltre i 3 anni

## **Catarratto Lucido : alla scoperta dei sentori unici della selezione Milazzo**

Un *terroir* unico le Terre della Baronia con le sue 9 aree e relative sub aree. L'area Garcitella dove coltiviamo questa selezione di Catarratto Lucido offre un ambiente particolarmente adatto alla valorizzazione delle caratteristiche di questa varietà. Qui le viti danno vita a grappoli che regalano aromi di frutta tropicale matura ricca di sfumature, con una maggiore verticalità e una evidente dorsale acidica.

## **IL LAVORO IN CANTINA**

Al fine di esaltare l'espressione tiolico - tropicale del Catarratto, le uve vengono pressate intere sotto azoto, completando tutto il ciclo produttivo fino all'imbottigliamento al riparo totale dell'ossigeno. Ciò si ottiene saturando i serbatoi e effettuando i travasi in contropressione con azoto.

## **NOTE SENSORIALI**

Il risultato è un vino che rivela note uniche e diverse allo stesso tempo, un bouquet variegato con note floreali di ginestra, un fruttato che richiama la pesca bianca, il pompelmo e la mela golden con deliziose note erbacee. Un giallo lucente con riflessi verdognoli. Risulta caldo e armonico al palato, con buona acidità, regala note fruttate con un finale persistente e minerale.

