

Terre della Baronia Bianco 2017 – 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 tecnica 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 dal colore giallo paglierino, raffinato nella sfumatura, con riflessi verdi. Al naso ricco emergono sentori di vegetale verde tra cui timo e maggiorana. Frutto tropicale giallo, non maturo (mango e papaia) e agrumato verde. Giovane e potenzialmente esplosivo. In bocca strutturato, equilibrato e lungo.

