

# Vignavella 2016 - Vino Bianco



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



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**UVE:** una particolare selezione aziendale definita V10, propagata partendo da un antico biotipo di Catarratto

**VIGNETI:** Vella e Munti

**PRIMA ANNATA:** 2003

**ETA' MEDIA VIGNETI:** da 15 a 30 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** Vella, altopiano con elevata componente argillosa fortemente calcarea. Munti, versante inferiore di declivio lieve, suolo molto organico e piuttosto profondo

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI PER ETTARO:** oltre 5600

**RESA PER ETTARO:** 90Q

**EPOCA DI RACCOLTA:** settembre

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

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono pigiadiraspate a cui segue una macerazione a freddo per circa 24h e pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso e successiva fermentazione a temperatura controllata

**MATURAZIONE:** la maturazione in acciaio può avere durata variabile, da sei mesi a un anno. affinamento finale in bottiglia circa 3 mesi

**ALCOL:** 13,5 % vol

**ABBINAMENTO:** con piatti di pesce grasso, cernia, black cod, baccalà dissalato e con crostacei come aragosta e astice, la sua affascinante struttura consente abbinamenti anche con piatti a base di carne

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7 -10°c circa

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** prolungato oltre i 5 anni

Vignavella, Vino Bianco, senza classificazione IGP o DOP . Un vino bianco dall'impronta unica, frutto della sapiente fusione di due espressioni di una stessa selezione di vitigno coltivato in due distinte aree della proprietà.

## AMBIENTE DI COLTIVAZIONE

Area Vella situata nei pressi della cantina con un terreno con un profilo di medio impasto e una buona quota di scheletro calcareo per dare vita a grappoli che regalano aromi di frutta tropicale matura ricca di sfumature, una maggiore verticalità e una dorsale acidica più evidente.

Area Munti situata a circa 2 km a nord ovest della cantina mostra un profilo argilloso spinto che esalta l'espressione del territorio con sentori di confetture e marmellate, un fruttato tropicale più evoluto che sconfinava nella frutta candita e offre una maggiore opulenza olfattiva e gustativa.

## NOTE SENSORIALI

Un vino dalle note uniche e diverse allo stesso tempo. Un blend che a seconda delle annate si caratterizza con note di pesca gialla o bianca molto matura, che si accompagna all'ananas e alle pere Williams mature. Un vino che riesce ad essere elegante e opulento allo stesso tempo e che nell'affinamento in bottiglia vede le note di fruttato maturo evolvere verso sentori di speziatura.