

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.