

BIANCO DI NERA

VINO FRIZZANTE - BIANCO



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero Cappuccio - Inzolia - Chardonnay

ETÀ MEDIA VIGNETI: Oltre i 10 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Fondirò, area Sillitti:* argilloso organico e piuttosto profondo – *Contrada Fondirò, area Garcitella:* grigio franco-limoso – *Contrada Fondirò, area Arena Vecchio:* nella parte collinare più alta abbiamo uno spuntone di roccia calcarea che emerge nella collina, un poggio con un notevole pendio circondato dai terreni franco-limosi del fondo valle.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

CEPPI PER ETTARO: 5600

EPOCA DI RACCOLTA: *Chardonnay:* fine Agosto - *Inzolia e Nero Cappuccio:* metà Settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale, in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pigia-diraspate e vengono pressate con pressa pneumatica a polmone chiuso. Dopo un rapido illimpidimento a freddo, i mosti sono stati travasati e fermentati a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

MATURAZIONE: In serbatoi di acciaio. Affinamento in bottiglia.

ALCOL: 12% Vol.

ABBINAMENTO: Antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7 °C

Giovane, fresco, un fruttato elegante. Bianco di Nera è il FRIZZANTE BIANCO Milazzo. Impronta inconfondibile per il nostro Charmat corto. Seconda fermentazione nelle nostre autoclavi per un breve periodo per esaltare al calice profumi e morbidezza dall'impatto immediato.

NOTE SENSORIALI

Bel colore giallo paglierino carico. Al naso è ricco e complesso. Emergono evidenti le note di frutti tropicali gialli, quali ananas e pesca gialla, a cui si uniscono sul finale sentori floreali con note di tarassaco e miele d'acacia. Al palato fresco e cremoso, rivela una delicata acidità.

