

# MARIA COSTANZA RISERVA

SICILIA D.O.P. - BIANCO 2018



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**UVE:** Inzolia - Chardonnay - Viognier - Sauvignon Blanc

**ETÀ MEDIA VIGNETI:** Oltre i 20 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** *Contrada Milici:* altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa, fortemente calcarea, ricco di scheletro – *Contrada Fondirò, area Munti:* terreni argillosi neri, fortemente minerali – *Contrada Fondirò, area Arena Vecchio:* nella parte più alta abbiamo uno spuntone di roccia calcarea che emerge nella collina, un poggio con un notevole pendio circondato da terreni grigi franco-limosi del fondo valle.

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

**CEPPI PER ETTARO:** 5600

**RESA PER ETTARO:** 55-70 q (a seconda dell'annata)

**EPOCA DI RACCOLTA:** *Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc:* seconda metà di Agosto - *Inzolia:* metà Settembre

**MODALITÀ DI RACCOLTA:** Selezione in pianta dei grappoli e raccolta manuale, in cassette da 14 kg

**VINIFICAZIONE:** Macerazione a freddo delle uve Viognier e Chardonnay, seguita dalla fermentazione in serbatoi di acciaio. Sauvignon Blanc e parte dello Chardonnay completano la fermentazione in barriques di rovere. L'Inzolia viene fermentata in serbatoi di acciaio.

**MATURAZIONE:** 12 mesi, in barrique di rovere e serbatoi di acciaio, con continui batônage.

**ALCOL:** 13% Vol.

**ABBINAMENTO:** Crostacei, tartare di tonno e di fassona, baccalà in confit, risotto con crema al taleggio, tartufo, prosciutto crudo a lunga stagionatura. Si abbina perfettamente anche con carni leggere e piatti a base di verdura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 °C circa

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** Oltre i 10 anni

**PRIMA ANNATA:** 2018

*La via che ha portato alla nascita di questa Riserva inizia con l'introduzione nei nostri campi sperimentali di due vitigni internazionali, Viognier e Sauvignon: sono questi che vanno ad arricchire lo storico taglio Milazzo Inzolia-Chardonnay, definendo un nuovo concetto di longevità aromatica espresso nel Maria Costanza Bianco Riserva.*

*L'approfondita conoscenza del territorio, delle varietà autoctone e alloctone, è ciò che ha portato l'azienda ad elaborare un nuovo concetto di territorialità del vino, dove suolo e clima caratterizzano un prodotto in maniera così profonda da renderlo espressione del territorio e non solamente del vitigno.*

## FOCUS: APPROCCIO ENOLOGICO

Questo vino è il risultato di un lavoro enologico nel quale l'uso della barrique è stato inteso come strumento per veicolare l'espressione tipica del Sauvignon e dello Chardonnay verso note di erbe aromatiche mediterranee ad esaltare così l'influenza climatica dell'ambiente di coltivazione, mentre le discrete note di idrocarburo e pietra focaia sono il risultato del connubio pianta-suolo. La lunga macerazione ha invece contribuito ad arricchire il prodotto di note agrumate-tropicali perfettamente bilanciate da un sottofondo floreale, che porta a definire un nuovo concetto di longevità aromatica del Maria Costanza Bianco Riserva, elevandolo a vino di una straordinaria complessità e durata nel tempo.

Questa Riserva ripercorre la via del sodalizio Inzolia-Chardonnay, al quale si affiancano Viognier e Sauvignon, realizzando uno straordinario esempio di complementarità varietale. Un accurato lavoro enologico, costituito dall'uso sartoriale della barrique e dalle lunghe macerazioni, ha portato a definire un nuovo concetto di longevità aromatica.

## NOTE SENSORIALI

Di bel colore giallo paglierino brillante. Al naso franco, ricco e complesso: evidenti le note di vegetale aromatico mediterraneo e di fiori gialli, tarassaco, camomilla e rucola selvatica. Le note agrumate-tropicali e di miele si fondono con sentori terziari di idrocarburi, appena accennati e ben integrati con la vaniglia. In bocca è caldo, pieno e strutturato. Opulento e giustamente sapido per una persistenza non comune per un vino bianco.