

SELEZIONE DI FAMIGLIA

SICILIA D.O.P. - BIANCO SUPERIORE 2019



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Chardonnay

ETÀ MEDIA VIGNETI: Oltre i 30 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Milici*: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea, ricco di scheletro.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato

CEPPI PER ETTARO: 5600

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

EPOCA DI RACCOLTA: Metà Agosto

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

VINIFICAZIONE: L'uva viene delicatamente sgranellata. Segue una macerazione a freddo per circa 24h e pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso. Successiva fermentazione a temperatura controllata, parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.

MATURAZIONE: 12 mesi, parte in barrique di rovere e parte in serbatoi di acciaio, con continui batônnage.

ALCOL: 13,5% 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

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Oltre i 10 anni

PRIMA EDIZIONE: 1995

Il Selezione di Famiglia è il vino delle grandi sfide. Confrontarsi con i grandi produttori nell'utilizzo dello Chardonnay e creare un vino bianco dal sorprendente potenziale di invecchiamento.

FOCUS: SELEZIONE CLONALE

Per dare vita al nostro Cru di famiglia sono stati selezionati nel tempo dei particolari cloni di Chardonnay con il grappolo molto piccolo e una resa per pianta bassissima, ottenuta grazie anche ad un diradamento manuale, tutti provenienti dai vigneti più antichi in Contrada Milici.

Il mosto fiore inizia la fermentazione in acciaio, successivamente viene travasato in barriques nuove e di secondo passaggio dove completerà la fermentazione e affinerà per un anno. Ciò contribuirà a valorizzare ed esaltare i precursori aromatici dell'uva. Durante l'affinamento il vino rimane sulle proprie fecce ed è sottoposto a batônnage periodico.

NOTE SENSORIALI

Colore giallo tenue con riflessi verdi. Al naso minerale con rimandi alla pietra focaia, note di frutta tropicale, polpa di fico e agrume candito. Leggere ed intriganti le note vanigliate e tioliche. Al palato è elegantissimo, pieno e persistente. Uno spiccato equilibrio e la freschezza lo rendono un vino dal grande potenziale d'invecchiamento.

