



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
VINO E OLI

Maria Costanza Bianco 2021 - Sicilia DOP



AGRICOLTURA: regime Biologico Certificato

UVE: Inzolia dominante supportata da alcune selezioni di biotipi di Chardonnay

VIGNETI: Ninotta e Milici

PRIMA ANNATA: 1991

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 20 anni

TIPOLOGIA TERRENO: altopiano di origine marnosa, con elevata componente argillosa, fortemente calcarea

SISTEMA ALLEVAMENTO: guyot

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

RESA PER ETTARO: 80Q

EPOCA DI RACCOLTA: seconda metà di agosto Chardonnay – metà settembre Inzolia

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati, parte in acciaio (90%) e, in minima parte, in barrique di rovere (10%)

MATURAZIONE: durante l'affinamento di circa 6 mesi il vino è costantemente sottoposto a "bâtonnage" per favorire la lisi dei lieviti. Maturazione in bottiglia per circa 2 mesi

ALCOL: 13 % vol

ABBINAMENTO: crostacei, funghi e tartufi, antipasti e primi piatti a base di pesce e verdure, secondi di pesce e formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C circa

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: oltre i 5 anni

Il Maria Costanza Bianco rappresenta una pietra miliare nella produzione vitivinicola siciliana. La nostra azienda fu infatti la prima a realizzare il taglio di Inzolia e Chardonnay per dare vita a questo vino bianco così elegante.

IL LAVORO IN CANTINA

Pressatura a temperatura controllata. Il mosto fiore, ulteriormente refrigerato, subisce un illimpidimento di 12-24 ore dopo di che viene avviata la fermentazione alcolica. Parte dei mosti fermentano in acciaio a bassa temperatura e parte fermentano in barrique di rovere francese, appositamente selezionate per la maturazione dei vini bianchi.

I vini non svolgono fermentazione malolattica e vengono mantenuti fino alla primavera successiva sulle loro fecce mediante "batonnage".

Il vino matura per circa 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE SENSORIALI

Si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è seducente. In apertura, sentori di fiori bianchi ben si sposano ai vegetali aromatici, emergono poi avvolgenti note di fiori e foglie di agrumi. In bocca risulta pieno e con una bella struttura, la sapidità garantisce una grande persistenza gustativa.