



AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO
TERRE DELLA SARONIA

Bianco di Nera – Vino Frizzante Bianco



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato
UVE: blend di Nerello Cappuccio, Chardonnay e Inzolia
VIGNETI: Sillitti e Garcitella
ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 10 anni
TIPOLOGIA TERRENO: suolo argilloso organico e piuttosto profondo
SISTEMA ALLEVAMENTO: guyot
CEPPI PER ETTARO: oltre 5600
EPOCA DI RACCOLTA: fine agosto - metà settembre
MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette da 14 kg
VINIFICAZIONE: pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso
MATURAZIONE: in acciaio per circa 4 mesi. Seconda fermentazione in autoclave (sistema Martinotti)
ALCOL: 12 % vol
ABBINAMENTO: antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7°c circa

Giovane, fresco, un fruttato elegante. Bianco di Nera è il FRIZZANTE 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.