

# Selezione di Famiglia Bianco 2019 – Sicilia DOP Superiore



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**UVE:** Chardonnay

**VIGNETI:** Milici

**PRIMA ANNATA:** 1995

**ETA' MEDIA VIGNETI:** oltre i 30 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea, esposto ad est

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**CEPPI PER ETTARO:** oltre 6000

**RESA PER ETTARO:** da 55 a 70 Q

**EPOCA DI RACCOLTA:** metà agosto

**MODALITA' DI RACCOLTA:** manuale in cassette da 14 kg

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono delicatamente sgranellate, segue una macerazione a freddo per circa 24h e pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso e successiva fermentazione a temperatura controllata parte in serbatoi di acciaio e parte in barrique di rovere

**MATURAZIONE:** 12 mesi in barrique di rovere e 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 circa

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** oltre 10 anni

Il Selezione di Famiglia è il vino delle grandi sfide. Confrontarsi con i grandi produttori nell'utilizzo dello Chardonnay e creare quello che amiamo definire lo Chardonnay Milazzo.

## 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, meno di 1kg per pianta ottenuta grazie anche ad un diradamento manuale, ed un profilo aromatico molto spinto con delle note quasi moscate.

## IL LAVORO IN CANTINA

Raccolta rigorosamente manuale. Il mosto fiore inizia la fermentazione in acciaio, a metà fermentazione viene posizionato nelle barrique nuove e di secondo passaggio dove completerà la fermentazione e dove 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.