

BIANCO DI NERA

VINO FRIZZANTE - BIANCO



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero Cappuccio - Inzolia - Chardonnay

ETÀ MEDIA VIGNETI: *Contrada Fondirò, area Sillitti: 15 anni – Contrada Fondirò, area Garcitella: 25 anni – Contrada Fondirò, area Arena Vecchio: 20 anni*

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Fondirò, area Sillitti: argilloso organico e piuttosto profondo – Contrada Fondirò, area Garcitella: grigio franco-limoso – Contrada Fondirò, area Arena Vecchio: nella parte collinare più alta abbiamo uno spuntone di roccia calcarea che emerge nella collina, un poggio con un notevole pendio circondato dai terreni franco-limosi del fondo valle.*

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

CEPPI PER ETTARO: 5600

EPOCA DI RACCOLTA: *Chardonnay: fine Agosto - Inzolia e Nero Cappuccio: metà Settembre*

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale, in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pigia-diraspate e vengono pressate con pressa pneumatica a polmone chiuso. Dopo un rapido illimpidimento a freddo, i mosti sono stati travasati e fermentati a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

MATURAZIONE: In serbatoi di acciaio. Affinamento in bottiglia.

ALCOL: 12% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7 °C

Giovane, fresco, con un fruttato elegante: Bianco di Nera è il frizzante bianco Milazzo. Impronta inconfondibile per il nostro Charmat corto: seconda fermentazione in autoclave per un breve periodo per esaltare al calice profumi e morbidezza dall'impatto immediato.

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

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.

Da abbinare con antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.

