

MARIA COSTANZA RISERVA

SICILIA D.O.P. - BIANCO 2020



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Inzolia - Chardonnay - Viognier - Sauvignon Blanc

ETÀ MEDIA VIGNETI: Contrada Milici: 40 anni – Contrada Fondirò, area Munti: 20 anni – Contrada Fondirò, area Arena Vecchio: 20 anni

TIPOLOGIA TERRENO: Contrada Milici: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa, fortemente calcarea, ricco di scheletro – Contrada Fondirò, area Munti: terreni argillosi neri, fortemente minerali – Contrada Fondirò, area Arena Vecchio: nella parte più alta abbiamo uno spuntone di roccia calcarea che emerge nella collina, un poggio con un notevole pendio circondato da terreni grigi franco-limosi del fondo valle

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

CEPPI PER ETTARO: 5600

RESA PER ETTARO: 55 q

EPOCA DI RACCOLTA: Viognier: prima metà di Agosto – Chardonnay, Sauvignon Blanc: seconda metà di Agosto – Inzolia: prima metà di Settembre

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

VINIFICAZIONE: Macerazione a freddo delle uve Viognier e Chardonnay, seguita dalla fermentazione in serbatoi di acciaio. Sauvignon Blanc e parte dello Chardonnay completano la fermentazione in barriques di rovere. L'Inzolia viene fermentata in serbatoi di acciaio.

MATURAZIONE: 12 mesi, in barrique di rovere e serbatoi di acciaio, con continui batonnage. Affinamento finale in bottiglia per almeno 1 anno.

ALCOL: 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C circa

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Almeno 10 anni

PRIMA ANNATA: 2018

BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.928 in 750 ml – 200 in Magnum 1,5 l

La via che ha portato alla nascita di questa Riserva inizia con l'introduzione nei nostri campi sperimentali di due vitigni internazionali, Viognier e Sauvignon Blanc: sono questi che vanno ad arricchire lo storico taglio Milazzo Inzolia-Chardonnay, definendo una inedita complementarità varietale espressa nel Maria Costanza Riserva Bianco.

L'approfondita conoscenza del territorio, delle varietà autoctone e internazionali, è ciò che ha portato l'azienda ad elaborare un nuovo concetto di territorialità espresso in questo del vino, dove suolo e clima caratterizzano un prodotto in maniera così profonda da renderlo espressione del territorio e non solamente del vitigno.

FOCUS: APPROCCIO ENOLOGICO

Il Maria Costanza Riserva Bianco ripercorre la via del sodalizio Inzolia-Chardonnay, al quale si affiancano Viognier e Sauvignon, che fin da subito hanno mostrato una diversa e, per alcuni aspetti, inedita espressione nei loro caratteri varietali rispetto ai luoghi di origine.

Questo vino è il risultato di un lavoro enologico nel quale l'uso della barrique è stato inteso come strumento per veicolare l'espressione tipica del Sauvignon e dello Chardonnay verso note di erbe aromatiche mediterranee ad esaltare così l'influenza climatica dell'ambiente di coltivazione, mentre le discrete note di idrocarburo e pietra focaia sono il risultato del connubio pianta-suolo.

Un accurato lavoro enologico, costituito dalle lunghe macerazioni di Viognier e Sauvignon, ha invece contribuito ad arricchire il prodotto di note agrumate-tropicali perfettamente bilanciate da un sottofondo floreale, portando a definire una nuova idea di longevità aromatica che si ritrova nel Maria Costanza Riserva Bianco, elevandolo a vino di una straordinaria complessità e durata nel tempo.

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

Di bel colore giallo paglierino brillante. Al naso franco, ricco e complesso: evidenti le note di vegetale aromatico mediterraneo e di fiori gialli, tarassaco, camomilla e rucola selvatica. Le note agrumate-tropicali e di miele si fondono con sentori terziari di idrocarburi, appena accennati e ben integrati con la vaniglia. In bocca è caldo, pieno e strutturato. Opulento e giustamente sapido per una persistenza non comune per un vino bianco.

Consigliato in abbinamento a 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.