



SELEZIONE DI FAMIGLIA

SICILIA D.O.P. - BIANCO SUPERIORE 2020

AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Chardonnay

ETÀ MEDIA VIGNETI: Contrada Milici: 50 anni

TIPOLOGIA TERRENO: Contrada Milici: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea, ricco di scheletro

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato

CEPPI PER ETTARO: 5600

RESA PER ETTARO: 55 q

EPOCA DI RACCOLTA: Metà Agosto

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

VINIFICAZIONE: L'uva viene delicatamente sgranellata. Segue una macerazione a freddo per circa 24h e pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso. Successiva fermentazione a temperatura controllata, parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.

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

ALCOL: 13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Oltre 20 anni

PRIMA EDIZIONE: 1995

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.596 in 750 ml – 200 in Magnum 1,5 l

Il Selezione di Famiglia è il vino delle grandi sfide: confrontarsi con i grandi produttori mondiali nell'utilizzo dello Chardonnay creando un grande vino bianco complesso e con una persistenza finissima, che impressiona per la sua straordinaria vocazione alla lunga maturazione in bottiglia.

FOCUS: SELEZIONE CLONALE

Per dare vita al nostro vino bianco più prezioso sono stati selezionati nel tempo dei particolari cloni di Chardonnay con profili enologici diversi, caratterizzati da un grappolo molto piccolo e una resa per pianta bassissima, ottenuta grazie anche ad un diradamento manuale, tutti provenienti dai vigneti più antichi in contrada Milici.

Il mosto fiore inizia la fermentazione in acciaio e successivamente viene travasato in barriques nuove e di secondo passaggio, dove completerà la fermentazione e 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 batonnage periodico.

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

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.

Da abbinare 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.