



TERRE TARDIVE

TERRE SICILIANE I.G.P. – VENDEMMIA TARDIVA 2020

AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Chardonnay aromatico - Inzolia

ETÀ MEDIA VIGNETI: Contrada Milici: 30 anni – Contrada Fondirò, area Munti: 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

SISTEMA ALLEVAMENTO: Chardonnay: Tendone – Inzolia: Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

CEPPI PER ETTARO: 5600

RESA PER ETTARO: 25 q

EPOCA DI RACCOLTA: Settembre, previo appassimento in pianta

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale, in cassette da 5 kg

VINIFICAZIONE: Chardonnay: sgranellatura delicata e macerazione pre-fermentativa a freddo per 24/48 ore. Pressatura soffice, fermentazione bloccata con il freddo al fine di preservare la componente zuccherina – Inzolia: Sgranellatura delicata e pressatura soffice. Fermentazione bloccata con il freddo al fine di preservare la componente zuccherina.

MATURAZIONE: Affinamento in acciaio dello Chardonnay. Per l'Inzolia affinamento parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio. Riasssemblaggio, imbottigliamento e affinamento finale in bottiglia.

ALCOL: 14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-10 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Almeno 5 anni

PRIMA ANNATA: 2017

Questo vino non convenzionale, intrigante e sofisticato, è il risultato del percorso di ricerca sviluppato intorno al nostro signature blend Inzolia-Chardonnay, nato nel 1991 con il Maria Costanza Bianco, alla scoperta di interpretazioni sempre nuove.

Una vendemmia tardiva atipica che all'assaggio mostra una vibrante acidità, bilanciando le parti più dolci e regalando grande piacevolezza ed equilibrio.

FOCUS: METODO DI COLTIVAZIONE

Nel percorso di creazione di questo vino si sono voluti tenere insieme due elementi: mostrare il carattere innovativo delle tecniche di coltivazione usate in vigna e sperimentare strade nuove nell'interpretazione sia del blend che del metodo di vinificazione, nel segno di una crescente ricerca della qualità e di una profonda conoscenza del proprio terroir.

In vigna si è proceduto ad un diradamento in pianta su entrambi i varietali. In prossimità della piena maturazione fisiologica sono stati recisi i tralci per raggiungere, grazie a una parziale disidratazione, una concentrazione degli zuccheri e per interrompere, al tempo stesso, la maturazione. Questa tecnica ci ha consentito inoltre di preservare una componente aromatica particolarmente delicata, garantendo così un profilo olfattivo fine ed elegante ed una straordinaria bevibilità.

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

Di bel colore giallo paglierino con riflessi ambrati appena percettibili, ad evidenziare uno stile moderno che vuole preservare integrità aromatica delle uve, limitando volutamente le espressioni ossidative.

Al naso ampio, ricco con evidenti note tropicali: riconoscibili sentori di ananas matura, papaya, mango e arancia candita. Ben dosate le note di fieno, erba piperita e ortica.

In bocca risulta strutturato, rotondo e fresco. Persistente e fragrante, è supportato da una gradevole sapidità.

Da abbinare a foie gras, terrina di mortadella, formaggi di media stagionatura, erborinati, tartufo, piatti a base di cacciagione di piuma (quaglie, anatra), capesante. È un vino versatile e fuori dagli schemi, con il quale sperimentare abbinamenti insoliti. Interessante anche per un aperitivo ricercato.