



BIANCO DI NERA MILAZZO

UVE: Blend di Nero Cappuccio, Chardonnay e Inzolia

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Suolo argilloso organico e piuttosto profondo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI RACCOLTA: Fine agosto - meta' settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso

MATURAZIONE: In acciaio per circa 4 mesi. Seconda fermentazione in autoclave (sistema Martinotti)

ALCOL: 12 % vol

DESCRIZIONE: Giovane, fresco, un fruttato elegante. Bianco di Nera è il FRIZZANTE Milazzo. Impronta inconfondibile per il nostro Charmat corto. Seconda fermentazione nelle nostre autoclavi per un breve periodo per esaltare al calice profumi e morbidezza dall'impatto immediato.

NOTE SENSORIALI: Bel colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Al naso sprigiona un bouquet ricco, in cui le note di mela verde e pera bianca si uniscono a leggeri sentori speziati che richiamano vegetali aromatici. Al palato è fresco e cremoso, rivela un'ottima sapidità e bevibilità.

