



TERRE DELLA BARONIA BIANCO SICILIA DOP MILAZZO

UVE: Catarratto Lucido

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Garcitella Alta, altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI RACCOLTA: Metà settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: In assenza di ossigeno

MATURAZIONE: In acciaio per circa 4 mesi. Affinamento finale in bottiglia

ALCOL: 13 % vol

DESCRIZIONE: Catarratto Lucido : alla scoperta dei sentori unici della selezione Milazzo

Un terroir unico le Terre della Baronia con le sue 9 aree e relative sub aree. L'area Garcitella dove coltiviamo questa selezione di Catarratto Lucido offre un ambiente particolarmente adatto alla valorizzazione delle caratteristiche di questa varietà. Qui le viti danno vita a grappoli che regalano aromi di frutta tropicale matura ricca di sfumature, con una maggiore verticalità e una evidente dorsale acidica.

NOTE SENSORIALI: Di un bel colore giallo paglierino intenso con riflessi verdi. Al naso evidenti note di frutta bianca, pera matura e melone bianco, chiude con un finale complesso dove emergono una speziatura da vegetale aromatico che ricorda molto la melissa. Al palato evidenzia una struttura importante, valorizzata da una bella nota acidica che sostiene la persistenza gustativa.





RIGONI SRL – VIA ENRICO TOTI, 7 – LECCO 23900 – TEL. 0341/1890063 – info@rignonisrl.it