Maria Costanza Bianco 2022

CHF 27.50 | 10 cl = CHF 3.67

Un assemblage fascinant venu de Sicile. Ce vin blanc intéressant présente une robe jaune paille puissante aux reflets verdâtres. Son nez intense, typique d'une réplique d'inzolia verde, révèle un bouquet aux essences délicates et très spécifiques: fleuri, fruité avec un arôme dominant d'agrumes et de fruits tropicaux. Très sec en bouche, il n'en reste pas moins harmonieux avec une belle acidité.

Producteur	Azienda Agricola Milazzo
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOP
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Chardonnay, Inzolia
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	363562
Accord mets et vins	Plats légers, Poisson, Truffes, Champignons, Veau

Vinification

Après une clarification rapide à basse température à l'aide de levures spéciales, le vin est élevé en partie en cuves en acier (80%) et en petite partie en fûts de chêne français (30%) pendant 8 mois.

Terroir

Un terroir exceptionnel. La propriété est installée sur les hauteurs, à environ 400 mètres d'altitude. Le sol est dominé par l'argile foncée et le calcaire blanc. L'argile assure sa fertilité permanente, tandis que le calcaire fait ressortir des profils gustatifs riches et complexes.

Histoire

Chez les Milazzo, la production de vin est une véritable affaire de famille et s'allie au souhait d'assurer sa continuité. A la fin des années 1970, Giuseppe Milazzo fut le premier vigneron à revaloriser la culture de cépages siciliens endémiques. Au fil des ans, cela permit de restaurer l'excellente renommée de la tradition de l'île.