



Az. G. Milazzo – Maria Costanza | Sicilia DOP (Sicilia) Inzolia – Chardonnay | BIO Italie (SICILIA) – 2024

Domaine

Az. G. Milazzo

L'Azienda Agricola G. Milazzo est située dans la province d'Agrigente, dans le sud de la Sicile. Le domaine s'étend sur plus de 75 hectares de vignobles, à une altitude de 400 mètres. La famille Milazzo est engagée depuis plus de 150 ans dans l'agriculture traditionnelle de l'île de Sicile. Ils accordent une grande importance aux variétés indigènes et les cultivent de manière biologique. Cette méthode est officiellement certifiée depuis 2012, après avoir débuté le processus biologique cinq ans plus tôt. Ils arborent leur propre label de pureté : le martin-pêcheur, une petite espèce d'oiseau aquatique qui peut uniquement survivre dans des environnements non pollués.

Vinification

Après le récolte, les raisins sont immédiatement refroidis, le jus de pressurage doux est utilisé. 90% du jus est fermenté dans des cuves en acier inoxydable, 10% en barriques. Le vin mûrit ensuite pendant 6 mois supplémentaires, avec bâtonnage, sur lies et 2 mois en bouteille.

Dégustation

La couleur est jaune paille clair, avec des effets verts. Un nez délicat, particulièrement de fruits blancs tropicaux et de fruits jaunes frais, avec une trace de vanille et de camomille. La bouche est ample, avec un goût riche mais doux, structuré, équilibré et persistant.

Mets adaptées

Entrée | Poisson - cuit | Mollusques | Pâte - poisson | Pâtes aux truffes

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Inzolia, Chardonnay

Viticulture: Biologique

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 10 - 12 °C

Profil de goût: Rond et souple

