



# **Az. G. Milazzo – Selezione Di Famiglia Grande Cuvée | Sicilia DOP Superiore Chardonnay | BIO Italie (SICILIA) – 2020**

## **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**

La récolte se fait manuellement avec des petits plateaux de 14 kg maximum, suivis d'une macération à froid pendant 24 heures. Ils sont ensuite doucement pressés dans une presse pneumatique. Le moût est ensuite fermenté à température contrôlée, en partie dans des cuves en inox et en partie dans des fûts de chêne. Le vin a ensuite vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne avec un batonnage régulier.

## **Dégustation**

C'est un vin avec une belle structure soutenue par une acidité qui crée un vin élégant et agréable à porter sur la palette. L'utilisation intelligente des fûts de chêne est l'élément le plus important pour découvrir l'arôme de vanille typique du cépage Chardonnay. C'est un vin avec un fort caractère aromatique, une acidité élevée et des notes épicées.

## **Mets adaptées**

Assiette de légumes | Poisson - aiglefin | Truffe | vis - carpaccio

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 8-10°C

