ACQUISTATO IL .....

# "Maria Costanza" Bianco Sicilia DOP 2025 2025




## Tra acciaio e barrique

Oggi ci troviamo a Campobello di Licata, nell'agrigentino, in un terroir che la famiglia Milazzo definisce "Terre della Baronia". Un aneddoto affascinante riguarda la filosofia aziendale: i Milazzo, infatti, sono stati pionieri del biologico in Sicilia quando ancora era una scelta di nicchia, convinti che solo rispettando l'equilibrio della terra si potesse imbottigliare l'anima del paesaggio. In questo caso il blend vede come protagonista l'Inzolia, supportata da una selezione accurata di biotipi di Chardonnay scelti specificamente per adattarsi a questo clima. L'Inzolia apporta il corredo aromatico e la tipicità territoriale, mentre lo Chardonnay regala quella struttura e quella spalla acida necessarie per una progressione gustativa impeccabile. Le uve vengono raccolte a mano in cassette, selezionando solo i grappoli migliori. In cantina, poi, una parte del mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata, mentre una frazione selezionata fermenta in barrique di rovere francese. Successivamente, il vino affina per circa sei mesi sui propri lieviti (sur lie), con frequenti bâtonnage che servono a rendere il sorso più grasso e complesso, prima di riposare ulteriormente in bottiglia. Giallo paglierino carico con decisi riflessi dorati. Al naso si va dalle note intense di agrumi di Sicilia e crosta di pane fino a sentori di vaniglia e frutta tropicale matura. In bocca è ampio, quasi materico, ma subito rinfrescato da una vena minerale che pulisce il palato. Il finale è persistente, con un ritorno di note tostate e di macchia mediterranea che lasciano una scia profumatissima. Buono già oggi, il Maria Costanza Bianco ha un potenziale d'invecchiamento notevole. Può evolvere in cantina per 5 o 7 anni, sviluppando sentori terziari di miele e idrocarburo che lo rendono ancora più affascinante. Per questo è un bianco che non ha paura di sfidare il tempo.

Siamo a Campobello di Licata, in provincia di Agrigento, in una terra dove il sole picchia forte e il vento porta con sé il profumo del mare. Qui la famiglia Milazzo ha dato vita a una realtà che è diventata, nel corso dei decenni, un vero e proprio punto di riferimento per chi cerca l'eccellenza siciliana, unendo una meticolosa cura artigianale a una visione imprenditoriale moderna. Veri e propri pionieri, i Milazzo sono stati tra i primi in Sicilia a credere fermamente nel potenziale della viticoltura biologica, quando ancora era un concetto lontano dai riflettori. Ma non solo. La loro grande intuizione è stata quella di scommettere sulla "spumantizzazione" in terra sicula. Se oggi degustiamo bollicine siciliane capaci di competere con i grandi nomi internazionali, lo dobbiamo in gran parte al coraggio e alla lungimiranza di questa azienda, che ha saputo interpretare il Metodo Classico in una chiave mediterranea unica. La filosofia di Milazzo si basa su un concetto fondamentale: il rispetto della biodiversità. I vigneti non sono distese monotone, ma ecosistemi vivi, dove la vite convive con la flora locale. In cantina, l'approccio è quello del "bio-integrale". Non si tratta solo di seguire un regolamento, ma di applicare uno stile di vita che minimizza l'intervento umano per lasciare che sia la natura a parlare. Questo si traduce in vini che hanno una "firma" inconfondibile: una pulizia aromatica estrema e una struttura che non stanca mai il palato.

## La Vigna

**Terreno** Contrada Fondirò, area Munti: terreni argillosi neri, fortemente minerali. Contrada Ninotta: dal suolo bianco con una marna fortemente calcarea al suolo grigio franco-limoso. Contrada Arena Nuovo: dal calcare bianco al medio impasto argilloso

**Esposizione Allevamento** Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

**Densità imp.** 5600

## Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** inzolia, chardonnay

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

**Vinificazione** Modalità di raccolta: Selezione in pianta dei grappoli e raccolta manuale, in cassette da 14 kg. Vinificazione: pressatura soffi ce con presse pneumatiche a polmone chiuso. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio e, in minima parte, in barriques di rovere Maturazione: in serbatoi di acciaio. Affinamento in bottiglia.

**Sensazioni** Si presenta di un bel colore giallo paglierino con rifl essi verdi. Al naso è seducente. In apertura sentori di fi ori bianchi ben si sposano ai vegetali aromatici, emergono, poi, avvolgenti note di fi ori e foglie di agrumi. In bocca risulta pieno e con una bella struttura, la sapidità garantisce una grande persistenza gustativa.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821