



Wijnfiche

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

Domein

Az. G. Milazzo

De Azienda Agricola G. Milazzo is gelegen in de provincie Agrigento, het zuiden van Sicilië. Het domein omvat meer dan 75 hectaren wijngaarden, 400 m boven de zeespiegel. De familie Milazzo verbindt zich al meer dan 150 jaar met de traditionele landbouw van het eiland Sicilië. Ze hechten veel belang aan inheemse soorten en kweken deze op biologische wijze. Deze methode is officieel gecertificeerd sinds 2012, nadat men vijf jaar eerder met de biologische conversie van start ging. Ze hebben een eigen keurmerk voor zuiverheid: de ijsvogel, zelf een kleine watervogel die enkel kan overleven in onbezoedelde omgevingen.

Vinificatie

Na de pluk worden de druiven meteen gekoeld, het sap van zachte persing wordt gebruikt. 90 % van het sap gist in inox tanks, 10 % in barriques. Daarna rijpt de wijn nog 6 maanden, met bâtonnage, op zijn droesem, en 2 maanden op fles.

Smaak

De kleur is licht strogeel, met groene effecten. Een delicate neus, vooral tropisch wit fruit en verse gele vruchten, met een spoor van vanille en kamille. Het mondgevoel is vol, met een rijke maar zachte smaak, gestructureerd, in balans en nazinderend.

Gerechten

Voorgerechten | Vis - gebakken | Schelpdieren | Pasta - met vis | Pasta - met truffel

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Inzolia, Chardonnay

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): "+ 3-5"

Serveertemperatuur: 10 - 12 °C

Smaakprofiel: Rond Soepel

