



Wijnfiche

## **Az. G. Milazzo – Selezione Di Famiglia Grande Cuvée | Sicilia DOP Superiore (Sicilia) Chardonnay | BIO Italie (SICILIA) – 2019/20, 2019**

### **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 s'effectue manuellement à l'aide de petits plateaux d'une capacité maximale de 14 kg, suivie d'une macération à froid pendant 24 heures. Ensuite, les raisins sont doucement pressés dans une presse pneumatique. Le moût est ensuite fermenté à une température contrôlée, partiellement dans des cuves en inox et partiellement dans des fûts de chêne. Le vin est ensuite vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne avec un remuage régulier.

### **Dégustation**

Vin d'une belle structure soutenue par une acidité qui rend le vin élégant et onctueux au palais. L'utilisation intelligente des fûts de chêne est l'élément le plus important pour découvrir l'arôme de vanille typique du cépage Chardonnay. Vin au fort caractère aromatique, à l'acidité élevée et aux notes épicées.

### **Mets adaptées**

Assiette de légumes | Carpaccio | Poisson - aiglefin | Truffe

## Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex boisé

