Maria Costanza Bianco Riserva 2018 - Sicilia DOP

AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

WEINANBAU: Zertifiziertes ökologisches Verfahren
REBSORTEN: Inzolia, Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
WEINBERGE: Cru der Contrada Milici
ERSTER JAHRGANG: 2018
DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBSTÖCKE: über 20 Jahre alt
BODENTYP: Hochplateau mergeligen Ursprungs, mit hohem Tonanteil, stark kalkhaltig, stark skelettiert
ANBAUSYSTEM: Spaliererziehung mit Kordon und Zapfenschnitt; Triebe mit Guyotschnitt
REBSTÖCKE JE HEKTAR: von 2500 bis über 5200
ERNTEZEIT: Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc zweite Augusthälfte - Inzolia Anfang September
ERNTEMETHODE: Lese der Trauben am Rebstock und manuelle Ernte in 14-kg-Kisten
WEINBEREITUNG: Lange Maischegärung der Viognier- und Chardonnay-Trauben, gefolgt von der Gärung im Stahltank gemeinsam mit dem Inzolia. Der Sauvignon Blanc und ein Teil des Chardonnay vollenden die Gärung in Barriques, wo sie weitere 12 Monate reifen.
ALKOHOLGEHALT: 13 % Vol.
EMPFOHLENE SPEISENKOMBINATION: Meeresfrüchte, Thunfisch- und Fassona-Tartar, Kabeljau-Confit, Risotto mit Taleggio-Käsecreme, Trüffel, lang gereifter Rohschinken. Passt auch hervorragend zu leichten Fleisch- und Gemüsegerichten.
SERVIERTEMPERATUR: etwa 12°C
ALTERUNGSPOTENTIAL: über 10 Jahre

Die Entwicklung des Maria Costanza Bianco Riserva begann mit der Anpflanzung zweier Rebsorten, Viognier und Sauvignon, die parallel zum Chardonnay in unseren Testweinbergen angebaut wurden. Die umfassende Kenntnis des Gebiets sowie der autochthonen und allochthonen Rebsorten hat das Unternehmen dazu veranlasst, ein neues Konzept der Gebietsbezogenheit des Weins zu entwickeln, bei dem Boden, Klima und Menschen ein Produkt so stark prägen, dass es zum Ausdruck des gesamten Terroirs und nicht nur der Rebsorte wird.

DIE ARBEIT IM WEINKELLER
Dieser Wein ist das Ergebnis einer önologischen Arbeit, bei dem der Barriques eingesetzt wurde, um den typischen Charakter des Sauvignon und Chardonnay in Richtung aromatischer mediterraner Kräuter zu verstärken und so den klimatischen Einfluss des Anbaugebiets zu betonen, während die leichten Kohlenwasserstoff- und Feuersteinaromen auf das Zusammenspiel von Boden und Pflanze zurückzuführen sind. Die lange Maischegärung hingegen hat dazu beigetragen, dem Produkt zitrisch-tropische Noten zu verleihen, die durch einen blumigen Unterton perfekt ausbalanciert wurden, was zur Definition eines neuen Konzepts für die aromatische Langlebigkeit des Maria Costanza Bianco Riserva geführt hat und ihn zu einem Wein von außergewöhnlicher Komplexität und Beständigkeit gemacht hat.

SENSORISCHE MERKMALE
Leuchtende strohgelbe Farbe. Offenes, intensives und komplexes Bouquet: ausgeprägte Aromen mediterraner Kräuter und gelber Blumen, Löwenzahn, Kamille und wildem Rucola. Die Noten von tropischen Zitrusfrüchten und Honig mischen sich mit Anklängen von Kohlenwasserstoffen, die nur angedeutet und harmonisch mit der Vanille abgestimmt sind. Am Gaumen ist er warm, körperreich und strukturiert. Vollmundig und angemessen schmackhaft, mit einem für einen Weißwein ungewöhnlich langen Nachhall.