

MARIA COSTANZA

SICILIA D.O.P. - BIANCO 2024



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Inzolia - Chardonnay

ETÀ MEDIA VIGNETI: *Contrada Ninotta:* 40 anni – *Contrada Fondirò, area Munti:* 20 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Ninotta:* dal suolo bianco con una marna fortemente calcarea al suolo grigio franco-limoso – *Contrada Fondirò, area Munti:* terreni argillosi neri, fortemente minerali

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

CEPPI PER ETTARO: 5600

RESA PER ETTARO: 80 q

EPOCA DI RACCOLTA: *Chardonnay:* metà Agosto – *Inzolia:* metà Settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Selezione in pianta dei grappoli e raccolta manuale, in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice 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 finale in bottiglia.

ALCOL: 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Oltre i 5 anni

PRIMA ANNATA: 1991

Il Maria Costanza Bianco rappresenta una pietra miliare nella produzione vitivinicola siciliana: la nostra azienda fu infatti la prima a realizzare il taglio Inzolia-Chardonnay per dare vita a questo vino bianco così elegante.

FOCUS: TERRITORIALITÀ DAL RESPIRO INTERNAZIONALE

Il Maria Costanza Bianco rappresenta, sin dalla sua nascita nel 1991, la prova tangibile dell'esperienza maturata negli anni nella coltivazione e vinificazione dello Chardonnay come complemento ed esaltazione dell'Inzolia, varietà autoctona, dando vita ad un vino siciliano dalla sorprendente longevità ed eleganza, cosa fino all'epoca mai raggiunta da un vino siciliano. L'utilizzo di forme di allevamento espanse con adeguate gestioni in verde, l'adozione di portainnesti vigorosi in sinergia con delle matrici pedologiche marnoso calcaree, tipiche di alcune delle nostre contrade, hanno bypassato i possibili limiti intrinseci del vitigno derivanti dalla sua genetica, facendo emergere aspetti aromatici e gustativi mai emersi nei territori d'elezione.

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

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

Consigliato l'abbinamento con crostacei, funghi e tartufi, antipasti e primi piatti a base di pesce e verdure, secondi di pesce e formaggi freschi.

