

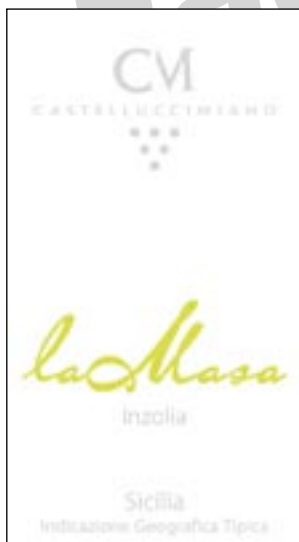
Castellucci Miano



La Cooperativa Produttori Vinicoli Riuniti Castellucci Miano è nata nel 1961, realizzata da tutti i viticoltori locali per porre fine alla vendita sotto costo dell'uva. La storia dell'azienda comprende alti e bassi: nel 1995 fu reinvestito del capitale per superare la crisi economica del periodo. Successivamente, il riconoscimento della DOC Contea di Sclafani ha contribuito a stimolare il progetto di ristrutturazione. Per realizzarlo, la Cooperativa è stata trasformata in Spa nel 2005. Oggi, totalmente rinnovata, punta a valorizzare nel mondo il proprio vino.

Castellucci Miano Spa

Via Sicilia, 1 - 90029 Valledolmo (PA) - tel. 0921542385 fax 0921544270 - castellucci.miano@libero.it - Responsabili della produzione: Tonino Guzzo (Enologo) - Anno di avviamento aziendale: 1961 - Vini prodotti: 3 - Bottiglie prodotte: 50.000 - Ettari totali vitati di proprietà: 115 - Percentuale uve/vini acquistati: / - Vendita diretta: sì - Visite all'azienda: sì - Attività di agriturismo: non prevista



La Masa Inzolia 2006

90

Consistenza: 29 - Equilibrio: 31 - Integrità: 30

Sensazioni: un lingotto d'oro il suo colore, con la profonda vivacità dei suoi densi raggi di sole. Una gran morbidezza polposa, cremosa si avverte all'olfatto: un'onda tanto suadente quanto intensa, d'algidità clorofillosa, mentosa. D'immediata dolcezza e di superiore nettezza odorosa. Non un cuneo rustico o piccante in questo avvolgente e fragrante profumo. Al palato la magica levigatezza della sua eccellente souplesse acido/morbida, densa e armoniosa si spande, potente, con la giusta quota di fuoco, di frutto, di spezie, d'imperiosa potenza distillata di sole. Mai prima a questi livelli di viticolo spessore e d'enologico bagliore l'Inzolia. Nuova bianca ed aromatica eccellenza di Sicilia. Chapeau.

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: 21-07-07 - Tipo di vino: Bianco - Prezzo: B - Prima annata di produzione: 2006 - Produzione media annuale bottiglie : 6.000 - Uve: Inzolia - Nome e superficie vigneto/i: / 2 ha - Comune di ubicazione vigneto/i: Valledolmo - Esposizione e altimetria: sud-est 600/700 m s.l.m. - Tipo di terreno: sabbioso-argilloso, medio impasto con reazione alcalina dovuta alla presenza di calcare attivo - Sistema allevamento e densità viti: alberello, spalliera 5.000 piante/ha - Età media delle viti: 35 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 50 qli 1 Kg - Periodo vendemmia: fine settembre/ottobre - Materiale vasche di fermentazione: barili di rovere francese - Temperatura: 20°C - Controllo della temperatura: sì - Sistema di controllo: / - Durata: 10 gg - Fermentazione malolattica: no - Passaggio in legno: sì - Tipo di legno: rovere francese - Capacità: 2,25 hl - Età: nuovi - Durata passaggio: 2 mesi - Stabilizzazione del prodotto: a freddo, filtrata

Le impressioni del produttore

Registriamo con piacere l'ottima performance del nostro vino a testimonianza del percorso intrapreso dall'azienda che mira alla costante ricerca dell'alta qualità esprimendo al massimo il territorio da cui nasce questo vino.

Antonino Piazza

Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda

Per approfondimenti: Guida dei Vini Italiani LM e/o www.lucamaroni.com