AZIENDA AGRICOLA

G.MILAZZO

TERRE DELLA BARONIA







UNA STORIA DI VITICULTURA ARTIGIANALE
A STORY OF ARTISANAL VITICULTURE

Una storia aziendale che inizia negli anni Settanta con una ventina di ettari di vigneti posizionati tra le colline a nord-est del piccolo centro di **Campobello di Licata**, nell'agrigentino. Un'impresa a conduzione famigliare, costruita da viticoltori appassionati: Giuseppina Milazzo, il marito Saverio Lo Leggio e loro figlio Giuseppe, tutti cresciuti in azienda, sono ormai da oltre dieci anni alla guida della cantina.

Oggi i vigneti si estendono per 97 ettari, posizionati in una zona collinare a circa 400 metri di altitudine e a 20 km dal mare, in un'area che si estende in un raggio di poco più di 3 chilometri quadrati intorno alla cantina caratterizzata da una significativa varietà di suoli e condizioni microclimatiche altrettanto variegate: le **Terre della Baronia** sono costituite da 6 contrade, suddivise in circa 50 sotto-aree, per una perfetta combinazione tra vigneto, varietà e prodotto.

Un focus sui vitigni autoctoni siciliani – Nero d'Avola, Nerello Cappuccio e Perricone per i rossi; Inzolia e Catarratto per i bianchi – ai quali si aggiungono alcune selezionate varietà internazionali come Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier e Pinot Noir.

Pioniera nell'introduzione dell'agricoltura biologica, Azienda Agricola Milazzo inizia questo percorso fin dalla metà degli anni '80. Prima azienda a valorizzare in Sicilia la spumantizzazione e la produzione di vini dal lungo potenziale di invecchiamento.

La filosofia che guida l'azienda è da sempre quella di una viticoltura artigianale fondata sulla conoscenza della terra e della vite, sulla lavorazione manuale e sulla creatività nell'interpretare questi elementi, insieme alla capacità di sfruttare le migliori caratteristiche del clima e del suolo.

Un palmares con oltre 600 riconoscimenti nei principali concorsi enologici internazionali, con una attribuzione significativa di medaglie d'oro assegnate a tutta la gamma dei vini prodotti.

*A company history that began in the 1970s with some 20 hectares of vineyards positioned among the hills northeast of the small town of **Campobello di Licata**, in the Agrigento area. A family-run business built by passionate winemakers, Giuseppina Milazzo, her husband Saverio Lo Leggio and their son Giuseppe, all of whom grew up on the comp, have now been at the helm of the winery for more than a decade.*

*Today the vineyards cover 97 hectares, positioned in a hilly area at an altitude of about 400 meters and 20 kilometers from the sea, in an area that stretches in a radius of just over 3 square kilometers around the winery characterized by a significant variety of soils and equally varied microclimatic conditions: the **Terre della Baronia** consists of 6 districts, divided into about 50 sub-areas, for a perfect combination of vineyard, variety and product.*

A focus on native Sicilian grape varieties - Nero d'Avola, Nerello Cappuccio and Perricone for reds; Inzolia and Catarratto for whites - to which are added a few select international varieties such as Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier and Pinot Noir.

A pioneer in the introduction of organic farming, Azienda Agricola Milazzo began this journey as early as the mid-1980s. First winery to enhance sparkling wine making and the production of wines with long aging potential in Sicily.

The philosophy that guides the winery has always been that of artisanal viticulture based on knowledge of the land and the vine, manual workmanship and creativity in interpreting these elements, along with the ability to take advantage of the best characteristics of the climate and soil.

A palmares with more than 600 awards in major international wine competitions, with a significant allocation of gold medals awarded to the entire range of wines produced.

FEDERICO II - MILLESIMATO

Federico II - Millesimato, Il nostro re degli spumanti Metodo Classico.
È il frutto di anni di lavoro intenso: vengono prodotte poche bottiglie per ogni edizione, soltanto nelle migliori vendemmie, che interpretano la concretizzazione di un sogno: creare un Metodo Classico siciliano d'eccellenza.
Uno spumante elegante e complesso, dalla straordinaria attitudine alla lunga maturazione in bottiglia, che rappresenta l'assemblaggio dei vini più espressivi di un'annata unica e del suo carattere unico, esaltati da non meno di 7 anni di permanenza sui lieviti nelle nostre cantine.

Federico II - Millesimato, our king of Classic Method sparkling wines. It is the fruit of years of intense work: only a few bottles are produced for each edition, only in the best vintages, interpreting the realization of a dream: to create an excellent Sicilian Classic Method sparkling wine.
An elegant and complex sparkling wine, with an extraordinary aptitude for long maturation in the bottle, representing the assemblage of the most expressive wines of a unique vintage and its unique character, enhanced by no less than 7 years on the lees in our cellars.

Serie storica
1987, 1991, 1999, 2003, 2006, 2008, 2010, 2011, 2015, 2016

Dosaggio: Brut
Uve: Chardonnay
Vinificazione: Pressatura delle uve a grappolo intero con valorizzazione solo delle prime spremiture. Affinamento delle basi spumante parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.
Maturazione: Affinamento sui lieviti per un periodo non inferiore agli 84 mesi
Formati disponibili: 750 ml – 1,5 l
Confezioni: 750 ml: cofanetto serigrafato – 1,5 l: cofanetto legno

Vintages
1987, 1991, 1999, 2003, 2006, 2008, 2010, 2011, 2015, 2016

Dosage: *Brut*
Grapes: *Chardonnay*
Vinification: *Whole cluster pressing of the grapes with enhancement of only the first pressing. Maturation of sparkling wine bases partly in oak barrels and partly in steel tanks.*
Maturation: *Aged on less for not less than 84 months.*
Available formats: *750 ml – 1,5 l*
Packaging: *750 ml: silkscreened case – 1,5 l: wood case*







TERRE DELLA BARONIA - GRAN CUVÉE

Terre della Baronia Gran Cuvée, primo Metodo Classico presentato dall'azienda nel 1993, racchiude in sé la nostra migliore arte dell'assemblaggio: è proprio il connubio di varie annate che conferisce a questo spumante la sua inconfondibile pienezza di sapori e aromi, che si ritrovano ad ogni edizione.
Rappresenta la sfida ai multi-millesimati nello sforzo di far emergere le infinite sfumature del nostro terroir, le Terre della Baronia.

Terre della Baronia Gran Cuvée, the first Metodo Classico presented by the winery in 1993, encapsulates our finest art of blending: it is precisely the combination of various vintages that gives this sparkling wine its unmistakable fullness of flavors and aromas, which are found with each edition.
It represents the challenge to multi-millesimates in an effort to bring out the infinite nuances of our terroir, Terre della Baronia.

Prima edizione: 1993

Dosaggio: Brut
Uve: Chardonnay e Inzolia
Vinificazione: Pressatura delle uve a grappolo intero con valorizzazione solo delle prime spremiture. Affinamento delle basi spumante in serbatoi di acciaio.
Maturazione: Affinamento sui lieviti per un periodo non inferiore ai 48 mesi
Formati disponibili: 750 ml – 1,5 l
Confezioni: 750 ml: astuccio serigrafato – 1,5 l: cofanetto legno

First edition: *1993*

Dosage: *Brut*
Grapes: *Chardonnay and Inzolia*
Vinification: *Whole cluster pressing of grapes with enhancement of the first pressing only. Refinement of the cuvées in steel tanks.*
Maturation: *Aged on lees for not less than 48 months*
Available formats: *750 ml – 1,5 l*
Packaging: *750 ml: silkscreened case – 1,5 l: wooden case*







RISERVA V38AG

Uno spumante dal nome simbolico che celebra la nostra esperienza come vinificatori lunga 40 anni: V38AG è infatti il primo codice di imbottigliatore che l'allora Istituto di controllo attribuì alla nostra azienda, con il quale ci autorizzava ad imbottigliare vini.
Blend di Chardonnay e Inzolia, unisce i vini base di diverse annate, provenienti da una selezione di parcelle scelte nel cuore di 3 diversi terroir delle nostre contrade, che matureranno tra legno e acciaio prima di raggiungere la massima incisività nell'assemblaggio finale. Il riposo di almeno 4 anni nelle nostre cantine conferisce a questa Riserva una espressività e una raffinatezza uniche.

A sparkling wine with a symbolic name that celebrates our 40-year-long experience as winemakers: in fact, V38AG is the first bottler's code that the then Control Institute assigned to our winery, by which it authorized us to bottle wines.
A blend of Chardonnay and Inzolia, it combines the base wines of different vintages, from a selection of plots chosen in the heart of 3 different terroirs of our districts, which will mature between wood and steel before reaching maximum incisiveness in the final blend. The resting of at least 4 years in our cellars gives this Riserva a unique expressiveness and refinement.

Prima edizione: 2014

Dosaggio: Brut
Uve: Chardonnay e Inzolia
Vinificazione: Pressatura delle uve a grappolo intero con valorizzazione solo delle prime spremiture. Affinamento delle basi spumante parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.
Maturazione: Affinamento sui lieviti per un periodo non inferiore ai 48 mesi
Formati disponibili: 750 ml – 1,5 l
Confezioni: 750 ml: cofanetto serigrafato – 1,5 l: cofanetto legno

First edition: *2014*

Dosage: *Brut*
Grapes: *Chardonnay and Inzolia*
Vinification: *Whole cluster pressing of the grapes with enhancement of only the first pressing. Refinement of the cuvées partly in oak barrels and partly in steel tanks.*
Maturation: *Aged on lees for not less than 48 months*
Available formats: *750 ml – 1,5 l*
Packaging: *750 ml: silkscreened case – 1,5 l: wood case*







NATURE

Il nostro Blanc de Blanc Pas Dosé: prodotto esclusivamente con uve Chardonnay, Nature esprime la visione più profonda dell'azienda su questo vitigno, declinato nella sua versione più autentica.
Questo spumante incarna l'ultima sfida in ordine di tempo dell'azienda, dove l'elemento centrale è il vino nella sua integrità.
Un Metodo Classico elegante che, grazie all'assenza di dosaggio, conserva il suo profilo verticale e teso, perfetto per chi ama la purezza espressiva dei grandi Chardonnay.

Our Blanc de Blanc Pas Dosé: made exclusively from Chardonnay grapes, Nature expresses the winery's deepest vision of this varietal, declined in its most authentic version.
This sparkling wine embodies the winery's latest challenge, where the central element is the wine in its integrity.
An elegant Classic Method sparkling wine that, thanks to the absence of dosage, preserves its vertical and taut profile, perfect for those who love the expressive purity of great Chardonnays.

Prima edizione: 2017

Dosaggio: Pas dosé
Uve: Chardonnay
Vinificazione: Affinamento delle basi spumante in serbatoi di acciaio
Maturazione: Affinamento sui lieviti per un periodo non inferiore ai 48 mesi
Formati disponibili: 750 ml
Confezione: Astuccio serigrafato

First edition: *2017*

Dosage: *Pas dosé*
Grapes: *Chardonnay*
Vinification: *Refinement of the cuvées in steel tanks*
Maturation: *Aged on less for not less than 48 months*
Available formats: *750 ml*
Packaging: *Silkscreened case*





D.ZERO

Primo spumante Pas Dosé, in versione rosé, creato dall'azienda. D.Zero, espressione della nostra idea di Metodo Classico più fedele al territorio e alla vigna: non meno di 18 mesi di attesa prima del dégorgement per questa giovane cuvée, dove le note fruttate delle uve di Nero d'Avola si completano con la freschezza aromatica dello Chardonnay. L'assenza di dosaggio garantisce freschezza e vivacità, per un sorso sapido e minerale.

First Pas Dosé sparkling wine, in rosé version, created by the winery. D.Zero, an expression of our idea of Classic Method sparkling wine most faithful to the terroir and the vineyard: not less than 18 months of waiting before dégorgement for this young cuvée, where the fruity notes of Nero d'Avola grapes complement the aromatic freshness of Chardonnay. The absence of dosage ensures freshness and liveliness, for a savory and mineral sip.

Prima edizione: 2012

Dosaggio: Pas dosé
Uve: Selezioni di un antico biotipo di Nero d'Avola, comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa, e Chardonnay
Vinificazione: Affinamento delle basi spumante in serbatoi di acciaio
Maturazione: Affinamento sui lieviti per un periodo non inferiore ai 18 mesi
Formati disponibili: 750 ml
Confezione: Astuccio serigrafato

First edition: *2012*

Dosage: *Pas dosé*
Grapes: *Selections from an ancient Nero d'Avola biotype, commonly known in the Campobello di Licata area as Inzolia Rosa, and Chardonnay*
Vinification: *Refinement of the cuvées in steel tanks*
Maturation: *Aged on lees for not less than 18 months*
Available formats: *750 ml*
Packaging: *Silkscreened case*





MILAZZO CLASSICO

Creato edizione dopo edizione per esaltare la varietà di espressione dei diversi suoli delle nostre contrade: Milazzo Classico esprime al meglio la sintesi tra il nostro taglio storico Inzolia-Chardonnay e le caratteristiche microclimatiche del terroir.

Created edition after edition to enhance the variety of expression of the different soils of our districts, Milazzo Classico best expresses the synthesis between our historic Inzolia-Chardonnay blend and the microclimatic characteristics of the terroir.

Prima edizione: 1997

Dosaggio: Brut
Uve: Chardonnay e Inzolia
Vinificazione: Affinamento delle basi spumante in serbatoi di acciaio
Maturazione: Affinamento sui lieviti per un periodo non inferiore ai 24 mesi
Formati disponibili: 750 ml – 1,5 l – 3 l
Confezioni: 750 ml: astuccio serigrafato – 1,5 l - 3 l: cofanetto legno

First edition: *1997*

Dosage: *Brut*
Grapes: *Chardonnay and Inzolia*
Vinification: *Refinement of the cuvées in steel tanks*
Maturation: *Aged on lees for not less than 24 months*
Available formats: *750 ml – 1,5 l – 3 l*
Packaging: *750 ml: silkscreened case – 1,5 l - 3 l: wooden case*







MILAZZO EXCELLENT

Un Metodo Classico rosè che abbina uve Nero d'Avola e Chardonnay in versione Extra Dry, dove la struttura armonica e l'amabile piacevolezza si accompagnano a delicati profumi di frutti rossi.

A Metodo Classico rosé that combines Nero d'Avola and Chardonnay grapes in an Extra Dry version, where harmonious structure and amiable pleasantness are accompanied by delicate aromas of red fruits.

Prima edizione: 1998

Dosaggio: Extra dry
Uve: Selezioni di un antico biotipo di Nero d'Avola, comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa, e Chardonnay
Vinificazione: Affinamento delle basi spumante in serbatoi di acciaio
Maturazione: Affinamento sui lieviti per un periodo non inferiore ai 18 mesi
Formati disponibili: 750 ml
Confezione: Astuccio serigrafato

First edition: *1998*

Dosage: *Extra dry*
Grapes: *Selections from an ancient Nero d'Avola biotype, commonly known in the Campobello di Licata area as Inzolia Rosa, and Chardonnay*
Vinification: *Refinement of the cuvées in steel tanks*
Maturation: *Aged on lees for not less than 18 months*
Available formats: *750 ml*
Packaging: *Silkscreened case*





DUCA DI MONTALBO - ROSSO

È il nostro rosso più prezioso, espressione di eccellenti annate. Solo le vendemmie migliori, utilizzando i vigneti più antichi con oltre 50 anni di vita e con la resa più bassa, sono destinate a diventare Duca di Montalbo.
Il cru è determinante: la contrada Montalbo è caratterizzata da una marna calcarea, un suolo "lunare" sorprendentemente adatto alla creazione di vini rossi da lunga evoluzione.
Un lavoro sartoriale in fase di vinificazione, caratterizzato dall'utilizzo di legni diversi, precede il lunghissimo affinamento che accompagna il Duca di Montalbo alla sua massima espressione, rivelandone col tempo un palato complesso ed elegante e un'incredibile propensione alla lunga maturazione in bottiglia.

It is our most precious red, an expression of excellent vintages. Only the best vintages, using the oldest vineyards over 50 years old and with the lowest yield, are destined to become Duca di Montalbo.
The cru is decisive: the Montalbo district is characterized by calcareous marl, a "lunar" soil surprisingly suitable for the creation of red wines of long evolution.
A sartorial work in the winemaking phase, characterized by the use of different woods, precedes the very long aging that accompanies Duca di Montalbo to its maximum expression, revealing over time a complex and elegant palate and an incredible propensity for long aging in the bottle.



Serie storica
1993, 1995, 1996, 1999, 2001, 2002, 2004, 2007, 2009

Denominazione: Sicilia I.G.P.
Uve: Nero d'Avola e Nerello Cappuccio
Vinificazione: Le uve vengono selezionate a mano, sgranellate e poi trasferite in vinificatori orizzontali e verticali dove il mosto, dopo una lunga macerazione sulle bucce, completa la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica è stata svolta in barriques di rovere per il Nero d'Avola, mentre per il Nero Cappuccio sono state utilizzate le botti grandi.
Maturazione: 48 mesi, parte in barriques e parte in botti grandi, a cui è seguito un periodo in serbatoi di acciaio di un anno. Lungo affinamento finale in bottiglia.
Formati disponibili: 750 ml – 1,5 l – 3 l – 5 l
Confezioni: 750 ml: cassa in legno da 6 bottiglie – 1,5 l - 3 l - 5 l: cofanetto singolo in legno

Vintages
1993, 1995,1996, 1999, 2001, 2002, 2004, 2007, 2009

Appellation: *Sicilia I.G.P.*
Grapes: *Nero d'Avola and Nero Cappuccio*
Vinification: *The grapes are hand-selected, destemmed and then transferred to horizontal and vertical winemakers where the must, after a long maceration on the skins, completes alcoholic fermentation. Malolactic fermentation was carried out in oak barrels for Nero d'Avola, while large barrels were used for Nero Cappuccio.*
Maturation: *48 months, partly in barriques and partly large barrels, followed by a period in steel tanks of one year. Long final aging in bottle.*
Available formats: *750 ml – 1,5 l – 3 l – 5 l*
Packaging: *750 ml: wooden case of 6 bottles – 1,5 l - 3 l - 5 l: single wooden case*



SELEZIONE DI FAMIGLIA - BIANCO

Il Selezione di Famiglia è il vino delle grandi sfide: confrontarsi con i grandi produttori mondiali nell'utilizzo dello Chardonnay creando un grande vino bianco complesso e con una persistenza finissima, che impressiona per la sua straordinaria vocazione alla lunga maturazione in bottiglia.

Selezione di Famiglia is the wine of great challenges: to compare itself with the world's great producers in the use of Chardonnay, creating a great white wine that is complex and with a very fine persistence, impressing with its extraordinary vocation for long aging in the bottle.

Serie storica
1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020

Denominazione: Sicilia D.O.P. Superiore
Uve: Chardonnay
Vinificazione: L'uva viene delicatamente sgranellata. Segue una macerazione a freddo per circa 24 ore e pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso. Successiva fermentazione a temperatura controllata, parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.
Maturazione: 12 mesi, parte in barrique di rovere e parte in serbatoi di acciaio. Affinamento finale in bottiglia.
Formati disponibili: 750 ml – 1,5 l
Confezione: 1,5 l: cofanetto singolo in legno

Vintages
1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020

Appellation: *Sicilia D.O.P. Superiore*
Grapes: *Chardonnay*
Vinification: *The grapes are gently destemmed. This is followed by cold maceration for about 24 hours and soft pressing with pneumatic closed lung presses. Subsequent temperature-controlled fermentation, partly in oak barrels and partly in steel tanks.*
Maturation: *12 months, partly in oak barrels and partly in steel tanks. Final aging in bottle.*
Available formats: *750 ml – 1,5 l*
Packaging: *1,5 l: single wooden case*





MARIA COSTANZA - ROSSO RISERVA

Il Maria Costanza Riserva Rosso rappresenta il culmine del lavoro di ricerca agronomica ed enologica sui nostri cloni di Nero d'Avola, per dare vita ad un nuovo vino rosso che, nel solco della tradizione aziendale costruita sul successo del Maria Costanza Rosso, apra nuove strade per l'interpretazione del più grande vitigno autoctono siciliano.

Maria Costanza Riserva Rosso represents the culmination of agronomic and oenological research work on our Nero d'Avola clones to give birth to a new red wine that, in the wake of the winery's tradition built on the success of Maria Costanza Rosso, opens new avenues for the interpretation of Sicily's greatest native grape variety.

Serie storica
2013, 2019

Denominazione: Sicilia D.O.P. Riserva
Uve: Nero d'Avola
Vinificazione: L'uva viene selezionata a mano, sgranellata e poi trasferita in vinificatori orizzontali e verticali dove il mosto, dopo una lunga macerazione sulle bucce, completa la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica è stata svolta parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.
Maturazione: 24 mesi in barriques di rovere, a cui è seguito un periodo in serbatoi di acciaio di un anno. Lungo affinamento in bottiglia.
Formati disponibili: 750 ml – 1,5 l
Confezioni: 750 ml: cassa in legno da 6 bottiglie – 1,5 l: cofanetto singolo in legno

Vintages
2013, 2019

Appellation: *Sicilia D.O.P. Riserva*
Grapes: *Nero d'Avola*
Vinification: *The grapes are hand selected, shelled and then transferred to horizontal and vertical winemakers where the must, after a long maceration on the skins, completes alcoholic fermentation. Malolactic fermentation was carried out partly in oak barrels and partly in steel tanks.*
Maturation: *24 months in oak barriques, followed by a period in steel tanks of one year. Long aging in bottle.*
Available formats: *750 ml – 1,5 l*
Packaging: *750 ml: wooden case of 6 bottles – 1,5 l: single wooden case*





MARIA COSTANZA - BIANCO RISERVA

La via che ha portato alla nascita di questa Riserva inizia con l'introduzione nei nostri campi sperimentali di due vitigni internazionali, Viognier e Sauvignon Blanc: sono questi che vanno ad arricchire lo storico taglio Milazzo Inzolia-Chardonnay, definendo una inedita complementarità varietale espressa nel Maria Costanza Riserva Bianco.
L'approfondita conoscenza del territorio, delle varietà autoctone e internazionali, è ciò che ha portato l'azienda ad elaborare un nuovo concetto di territorialità espresso in questo del vino, dove suolo e clima caratterizzano un prodotto in maniera così profonda da renderlo espressione del territorio e non solamente del vitigno.

The path that led to the birth of this Riserva begins with the introduction in our experimental fields of two international grape varieties, Viognier and Sauvignon Blanc: it is these that enrich the historic Milazzo Inzolia-Chardonnay blend, defining an unprecedented varietal complementarity expressed in Maria Costanza Riserva Bianco. The in-depth knowledge of the territory, of native and international varieties, is what led the winery to elaborate a new concept of territoriality expressed in this of the wine, where soil and climate characterize a product so profoundly as to make it an expression of the territory and not only of the grape variety.

Serie storica
2018, 2020

Denominazione: Sicilia D.O.P Riserva
Uve: Inzolia, Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Vinificazione: Macerazione a freddo delle uve Viognier e Chardonnay, seguita dalla fermentazione in serbatoi di acciaio. Sauvignon Blanc e parte dello Chardonnay completano la fermentazione in barriques di rovere. L'Inzolia viene fermentata in serbatoi di acciaio.
Maturazione: 12 mesi, parte in barrique di rovere e parte serbatoi di acciaio. Affinamento finale in bottiglia.
Formati disponibili: 750 ml – 1,5 l
Confezioni: 750 ml: cassa in legno da 6 bottiglie – 1,5 l: cofanetto legno

Vintages
2018, 2020

Appellation: *Sicilia D.O.P. Riserva*
Grapes: *Inzolia, Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc.*
Vinification: *Cold maceration of the Viognier and Chardonnay grapes, followed by fermentation in steel tanks. Sauvignon Blanc and part of the Chardonnay complete fermentation in oak barrels. Inzolia is fermented in steel tanks.*
Maturation: *12 months, partly in oak barrels and partly in steel tanks. Final aging in bottle.*
Available formats: *750 ml – 1,5 l*
Packaging: *750 ml: wooden case of 6 bottles – 1,5 l: wooden case*





FONDIRÒ

Prende il nome della contrada dove si trova il nostro macro-areale. Una selezione di antichi ceppi che raggiungono una straordinaria maturità polifenolica e che vengono vinificati solo nelle migliori annate per dare vita alla versione in purezza di uno dei vitigni storici siciliani, il Perricone: nasce così il Fondirò, un equilibrio unico di eleganza e potenza.

Named after the district where our largest wine-growing area is located. A selection of ancient vines that reach an extraordinary polyphenolic maturity and are vinified only in the best vintages to give birth to the pure version of one of Sicily's historic grape varieties, Perricone: thus Fondirò was born, a unique balance of elegance and power.

Serie storica
2009, 2013

Denominazione: Vino rosso
Uve: Selezione aziendale definita V12, propagata partendo da un antico biotipo di Perricone.
Vinificazione: L'uva viene selezionata a mano, sgranellata e poi trasferita in vinificatori orizzontali e verticali dove il mosto, dopo una macerazione medio-lunga sulle bucce, completa la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica è stata svolta parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.
Maturazione: 36 mesi, parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio. Affinamento finale in bottiglia.
Formati disponibili: 750 ml

Vintages
2009, 2013

Appellation: *Red wine*
Grapes: *Estate selection called V12, propagated from an ancient Perricone biotype.*
Vinification: *The grapes are hand-selected, shelled and then transferred to horizontal and vertical winemakers where the must, after a medium-long maceration on the skins, completes alcoholic fermentation. Malolactic fermentation was carried out partly in oak barrels and partly in steel tanks.*
Maturation: *36 months, partly in oak barriques and partly in steel tanks. Final aging in bottle.*
Available formats: *750 ml*



VIGNAVELLA

Un vino bianco dall'impronta unica, con profumi spiccati e una freschezza aromatica che si confermata in bocca da equilibrio eccezionale tra amplitudine e acidità, frutto dell'espressione di una antica selezione clonale di Catarratto coltivata in un piccolo appezzamento di Contrada Fondirò.

A white wine with a unique imprint, with distinct aromas and an aromatic freshness that is confirmed in the mouth by exceptional balance between amplitude and acidity, the result of the expression of an ancient clonal selection of Catarratto grown in a small plot of land in Fondirò district.

Serie storica
2020, 2021, 2022, 2023

Denominazione: Vino bianco
Uve: Selezione aziendale definita V10, propagata partendo da un antico biotipo di Catarratto.
Vinificazione: L'uva viene delicatamente sgranellata. Segue una macerazione a freddo per circa 24 ore e pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso. Successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.
Maturazione: In serbatoi di acciaio
Formati disponibili: 750 m

Vintages
2020, 2021, 2022, 2023

Appellation: *White wine*
Grapes: *Estate selection called V10, propagated from an ancient Cataratto biotype*
Vinification: *The grapes are gently destemmed. Followed by cold maceration for about 24 hours and soft pressing with pneumatic presses with closed lung. Subsequent temperature-controlled fermentation in steel tanks.*
Maturation: *In steel tanks*
Available formats: *750 ml*



MARIA COSTANZA - ROSSO

Primo nato tra i vini rossi Milazzo, Il Maria Costanza Rosso è l'espressione più intensa del nostro modo di interpretare il vitigno siciliano per eccellenza: il Nero d'Avola.

The first born among Milazzo red wines, Maria Costanza Rosso is the most intense expression of our way of interpreting the Sicilian grape variety par excellence: Nero d'Avola.

Prima annata: 1991
Denominazione: Sicilia D.O.P.
Uve: Nero d'Avola
Vinificazione: L'uva viene sgranellata e poi trasferita in vinificatori orizzontali e verticali dove il mosto, dopo una macerazione medio-lunga sulle bucce, completa la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica è stata svolta parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.
Maturazione: 24 mesi, parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio
Formati disponibili: 750 ml - 1,5 l - 3 l - 5 l
Confezioni: 1,5 l - 3 l - 5 l: cofanetto legno

First year: *1991*
Appellation: *Sicilia D.O.P.*
Grapes: *Nero d'Avola*
Vinification: *The grapes are destemmed and then transferred to horizontal and vertical winemakers where the must, after a medium-long maceration on the skins, completes alcoholic fermentation. Malolactic fermentation was carried out partly in oak barrels and partly in steel tanks.*
Maturation: *24 months, part in oak barriques and part in steel tanks*
Available formats: *750 ml – 1,5 l - 3 l - 5 l*
Packaging: *1,5 l - 3 l - 5 l: wooden case*





MARIA COSTANZA - BIANCO

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.

Maria Costanza Bianco represents a milestone in Sicilian winemaking: in fact, our winery was the first to make the Inzolia-Chardonnay blend to give birth to this elegant white wine.

Prima annata di produzione: 1991
Denominazione: Sicilia D.O.P.
Uve: Inzolia e Chardonnay
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 d'acciaio. Affinamento finale in bottiglia.
Formati disponibili: 750 ml – 1,5 l
Confezione: 1,5 l: cofanetto legno

First year of production: *1991*
Appellation: *Sicilia D.O.P.*
Grapes: *Inzolia and Chardonnay*
Vinification: *Soft pressing with pneumatic presses with closed lung. Fermentation at controlled temperature in steel and, to a small extent, in oak barrels.*
Maturation: *In steel tanks. Final aging in bottle.*
Available formats: *750 ml – 1,5 l*
Packaging: *1,5 l: wooden case*





TERRE DELLA BARONIA

Terre della Baronia è il nome che abbiamo dato al nostro terroir: un'area vitivinicola racchiusa in un raggio di 3 km², costituita da 6 contrade suddivise in circa 50 sotto-aree e caratterizzata da una particolare concentrazione di suoli morfologicamente vari.
La linea di vini che prende questo nome, caratterizzata dal forte impatto aromatico, nasce dalla valorizzazione dello stile nelle scelte enologiche e di cantina, tutte tese a preservare ed enfatizzare l'espressione territoriale.

Terre della Baronia is the name we have given to our terroir: a wine-growing area enclosed within a radius of 3 km², consisting of 6 districts divided into about 50 sub-areas and characterized by a particular concentration of morphologically varied soils.
The line of wines that takes this name, characterized by its strong aromatic impact, stems from the enhancement of style in the winemaking and cellar choices, all aimed at preserving and emphasizing territorial expression.



TERRE DELLA BARONIA - ROSSO

Denominazione: Sicilia D.O.P.
Uve: Nero d'Avola e Perricone
Vinificazione: Dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo di 24/48h, le uve vengono fatta fermentare in vinificatori orizzontali e verticali
Maturazione: 12 mesi, parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio
Formati disponibili: 750 ml – 1,5 l
Confezione: 1,5 l: cofanetto legno

Appellation: *Sicilia D.O.P.*
Grapes: *Nero d'Avola and Perricone*
Vinification: *After a 24/48h cold pre-fermentation maceration, the grapes are fermented in horizontal and vertical fermenters*
Maturation: *12 months, part in oak barriques and part in steel tanks*
Available formats: *750 ml – 1,5 l*
Packaging: *1,5 l: wooden case*

TERRE DELLA BARONIA - BIANCO

Denominazione: Sicilia D.O.P.
Uve: Catarratto Lucido
Vinificazione: Pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso, in assenza di ossigeno
Maturazione: In serbatoi di acciaio
Formati disponibili: 750 ml

Appellation: *Sicilia D.O.P.*
Grapes: *Catarratto Lucido*
Vinification: *Soft pressing with pneumatic presses with closed lung, in the absence of oxygen*
Maturation: *In steel tanks*
Available formats: *750 ml*

TERRE DELLA BARONIA - ROSATO

Denominazione: Sicilia D.O.P.
Uve: Antico biotipo di Nero d'Avola, comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa
Vinificazione: Le uve vengono pigia-dirasapate e dopo una breve macerazione a freddo, per favorire la cessione del colore, vengono pressate con pressa pneumatica a polmone chiuso. Dopo un rapido illimpidimento a freddo, i mosti sono stati travasati e fermentati a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.
Maturazione: In serbatoi di acciaio
Formati disponibili: 750 ml

Appellation: *Sicilia D.O.P.*
Grapes: *Ancient Nero d'Avola biotype, commonly known in the Campobello di Licata area as Inzolia Rosa*
Vinification: *The grapes are crushed and de-stemmed. After a short cold maceration, to promote color transfer, they are pressed in a pneumatic press with a closed lung. After a rapid cold clarification, the musts were racked and fermented at controlled temperature in steel tanks.*
Maturation: *In steel tanks*
Available formats: *750 ml*

FANCELLO

Un rosso fresco, accattivante e originale: un Nero d'Avola arricchito da vitigni autoctoni ed internazionali,
scelti a seconda dell'annata tra le diverse varietà presenti nel nostro campo sperimentale.

*A fresh, appealing and original red wine: a Nero d'Avola enriched with native and international grape varieties,
chosen according to the vintage from the different varieties in our experimental field.*

Denominazione: Sicilia D.O.P.
Uve: Nero d'Avola e una selezione di diversi vitigni a bacca rossa provenienti dal campo sperimentale aziendale
Vinificazione: Dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo di 24/48 ore, le uve vengono fatta fermentare in vinificatori orizzontali e verticali
Maturazione: 12 mesi, in serbatoi di acciaio
Formati disponibili: 750 ml

Appellation: *Sicilia D.O.P.*
Grapes: *Nero d'Avola and a selection of different red grape varieties from the company's experimental field*
Vinification: *After a 24/48h cold pre-fermentation maceration, the grapes are fermented in horizontal and vertical fermenters*
Maturation: *12 months, in steel tanks*
Available formats: *750 ml*



FRIZZANTI

Giovani, freschi, un fruttato elegante: i frizzanti Milazzo. Impronta inconfondibile per i nostri Charmat corti. Seconda fermentazione in autoclave per esaltare al calice profumi e morbidezza dall'impatto immediato.

Young, fresh, an elegant fruitiness: the Milazzo sparkling wines. Unmistakable imprint for our short Charmat. Second fermentation in an autoclave to enhance at the glass aromas and softness with immediate impact.

BIANCO DI NERA

Denominazione: Vino frizzante bianco
Uve: Chardonnay, Inzolia, Nero Cappuccio
Maturazione: In serbatoi di acciaio. Seconda fermentazione in autoclave (metodo Martinotti).
Formati disponibili: 750 ml – 1,5 l

Appellation: *Sparkling white wine*
Grapes: *Chardonnay, Inzolia, Nero Cappuccio*
Maturation: *In steel tanks. Second fermentation in autoclave (Martinotti method).*
Available formats: *750 ml – 1.5 l*





ROSÉ DI ROSA

Denominazione: Vino frizzante rosato
Uve: Antico biotipo di Nero d'Avola, comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa.
Maturazione: In serbatoi di acciaio. Seconda fermentazione in autoclave (metodo Martinotti).
Formati disponibili: 750 ml

Appellation: *Sparkling rosé wine*
Grapes: *Ancient Nero d'Avola biotype, commonly known in the Campobello di Licata area as Inzolia Rosa.*
Maturation: *In steel tanks. Second fermentation in autoclave (Martinotti method).*
Available formats: *750 ml*

ROSSO DI NERA

Denominazione: Vino frizzante rosso
Uve: Nero d'Avola
Maturazione: In serbatoi di acciaio. Seconda fermentazione in autoclave (metodo Martinotti).
Formati disponibili: 750 ml

Appellation: *Sparkling red wine*
Grapes: *Nero d'Avola*
Maturation: *In steel tanks. Second fermentation in autoclave (Martinotti method).*
Available formats: *750 ml*

TERRE TARDIVE - VENDEMMIA TARDIVA

Questo vino non convenzionale, intrigante e sofisticato, è il risultato del percorso di ricerca sviluppato intorno al nostro signature blend Inzolia-Chardonnay, nato nel 1991 con il Maria Costanza Bianco, alla scoperta di interpretazioni sempre nuove.
Una vendemmia tardiva atipica che all'assaggio mostra una vibrante acidità, bilanciando le parti più dolci e regalando grande piacevolezza ed equilibrio.

This unconventional, intriguing and sophisticated wine is the result of the research path developed around our signature Inzolia-Chardonnay blend, born in 1991 with the Maria Costanza Bianco, discovering ever new interpretations.
An atypical late harvest that on tasting shows vibrant acidity, balancing the sweeter parts and giving great pleasantness and balance.

Denominazione: Terre Siciliane I.G.P.
Uve: Chardonnay aromatico e Inzolia
Vinificazione: *Chardonnay*: sgranellatura delicata e macerazione pre-fermentativa a freddo per 24/48 ore. Pressatura soffice, fermentazione bloccata con il freddo al fine di preservare la componente zuccherina – *Inzolia*: sgranellatura delicata e pressatura soffice. Fermentazione bloccata con il freddo al fine di preservare la componente zuccherina.
Maturazione: Affinamento in acciaio dello Chardonnay. Per l'Inzolia affinamento parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio. Riassemblaggio, imbottigliamento e affinamento in bottiglia.
Formati disponibili: 500 ml
Confezione: Cofanetto legno da 3 bottiglie

Appellation: *Terre Siciliane I.G.P.*
Grapes: *Aromatic Chardonnay and Inzolia*
Vinification: *Chardonnay: gentle shelling and cold pre-fermentation maceration for 24/48 hours. Soft pressing, fermentation locked with cold in order to preserve the sugar component – Inzolia: gentle shelling and soft pressing. Fermentation locked with cold in order to preserve the sugar component.*
Maturation: *Refinement in steel for the Chardonnay. Refinement partly in oak barrels and partly in steel tanks for the Inzolia. Reassembly, bottling and aging in bottle.*
Available formats: *500 ml*
Packaging: *Wooden box of 3 bottles*





VIVO

Selezionato da Pino Cuttaia, Vivo è uno spumante Metodo Classico non degorgiato, nato dalla sinergia tra lo chef bistellato di Licata e la nostra esperienza quarantennale nel campo della spumantistica.

Selected by Pino Cuttaia, Vivo is a non-degorged Metodo Classico sparkling wine, born of the synergy between Licata's two-Michelin-starred chef and our 40 years of experience in the field of sparkling wine.

Uve: Inzolia e Chardonnay
Vinificazione: Affinamento delle basi spumante in serbatoi di acciaio
Maturazione: La presa di spuma, avviata con l'aggiunta della liqueur de tirage, è stata effettuata a maggio 2019. Le bottiglie sono poi state posizionate in catasta, dove rimangono per un tempo indefinito dato che non è prevista alcuna sboccatura. Vivo viene messo in commercio senza la fase di dégorgement, con la presenza cioè del deposito ancora nella bottiglia e senza aggiunta di alcuna liqueur d'expedition.
Formati disponibili: 750 ml
Confezione: Astuccio serigrafato

Grapes: *Inzolia and Chardonnay*
Vinification: *Refinement of the cuvées in steel tanks*
Maturation: *Refermentation, initiated with the addition of liqueur de tirage, took place in May 2019. The bottles were then placed in stacks, where they remain indefinitely since no disgorgement is planned. Vivo is put on the market without the dégorgement stage, that is, with the presence of the deposit still in the bottle and without the addition of any liqueur d'expedition.*
Available formats: *750 ml*
Packaging: *Silkscreened case*



D.GIÙ - GRAPPA INVECCHIATA BARRICATA

Grappa d.giù è il risultato di un sapiente blend di diverse riserve di grappa d'Inzolia invecchiate separatamente in barriques di rovere di media tostatura, per un minimo di 10 anni fino ad oltre 30 anni (le prime botti sono state riempite alla metà degli anni Novanta).
Una lenta e paziente maturazione con assemblaggio finale, dopo l'affinamento in legno delle diverse masse, per una grappa elegante e morbida.

Grappa d.giù is the result of a skillful blend of different reserves of Inzolia grappa aged separately in medium-toasted oak barrels for a minimum of 10 years to more than 30 years (the first barrels were filled in the mid-1990s).
A slow and patient maturation with final blending, after wood aging of the different masses, for an elegant and smooth grappa.

Uve: Selezione di vinacce d'Inzolia
Maturazione: Blend di riserve invecchiate in barrique di rovere da un minimo di 10 a oltre 30 anni
Formati disponibili: 200 ml
Confezione: Cofanetto in legno serigrafato

Grapes: *Selection of Inzolia pomace*
Maturation: *Blend of reserves aged in oak barrels from a minimum of 10 to more than 30 years*
Available formats: *200 ml*
Packaging: *Silkscreened wooden case*



VERAGRAPPA

Uve: Vinacce di Nero d'Avola
Maturazione: 12 mesi in serbatoi d'acciaio
Formati disponibili: Bottiglia in vetro opaco da 700 ml

Grapes: *Nero d'Avola pomace*
Maturation: *12 months in steel tanks*
Available formats: *700 ml opaque glass bottle*

ISABEL

Uve: Vinacce d'Inzolia
Maturazione: 36 mesi in serbatoi d'acciaio
Formati disponibili: Bottiglia in vetro opaco da 700 ml

Grapes: *Inzolia pomace*
Maturation: *36 months in steel tank*
Available formats: *700 ml opaque glass bottle*



BOSCO DEL DUCA

Olio Extra Vergine di Oliva blend di Biancolilla e Nocellara, tipiche varietà di olive coltivate da secoli in Sicilia.
Un olio dal fruttato medio e di un bel colore giallo intenso, che al gusto evidenzia una piacevole speziatura, con un equilibrio tra l'amaro e il piccante che lo rende adatto a moltissimi piatti.

Extra Virgin Olive Oil blend of Biancolilla and Nocellara, typical olive varieties cultivated for centuries in Sicily.
An oil with medium fruitiness and a beautiful intense yellow color, which shows a pleasant spiciness to the taste, with a balance between bitterness and spiciness that makes it suitable for many dishes.

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva
Varietà: Biancolilla e Nocellara
Raccolta: Manuale con l'ausilio di piccoli agevolatori, effettuata a metà Ottobre.
Formati disponibili: Bottiglie da 500 ml

Appellation: *Extra Virgin Olive Oil*
Varieties: *Biancolilla and Nocellara*
Harvest: *Manual with the help of small facilitators, carried out in mid-October.*
Available formats: *500 ml bottles*



AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA



milazzovini.com