

Blasting News > News ambiente > 2017 > 08 > Vendemmia 2017 in Sicilia, viaggio tra le vigne Milazzo a Campobello di Licata

# Vendemmia 2017 in Sicilia, viaggio tra le vigne Milazzo a Campobello di Licata

*Assovini, per la vendemmia 2017 in Sicilia, prevede una buona annata con meno resa ma più qualità, tra i vigneti si combatte contro il caldo.*



**Calogero Giuffrida** | Esperto di Lavoro | [SEGUI](#)

Publicato il: 11 agosto 2017



*Vendemmia 2017 nell'Azienda Agricola G. Milazzo di Campobello di Licata, in Sicilia, provincia Agrigento*



**E' partita con qualche giorno d'anticipo, in Sicilia, la #vendemmia 2017.** Assovini prevede nell'isola, in linea generale, un'annata con una minore resa in termini di quantità ma con un'ottima qualità delle uve. E' già il quinto giorno di vendemmia nell'**Azienda Agricola G. Milazzo di Campobello di Licata** (provincia di **#Agrigento**) anche quest'anno tra le aziende siciliane più premiate in vari concorsi nazionali e internazionali. [Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano.](#) Come sta andando la raccolta, che annata si prevede nelle Terre della Baronìa che danno vita a grandi [vini bio](#)? Facciamo un viaggio tra le vigne dove si combatte contro il caldo.

**"Siamo già al quinto giorno di vendemmia, le basi spumante sono eccezionali"**, dice l'amministratore delegato dell'azienda Saverio Lo Leggio. "Adesso questo forte caldo prolungato così per diversi giorni - aggiunge - qualche problema lo sta creando, nel senso che abbiamo un leggero calo delle acidità delle uve. Fortunatamente l'annata, prima di questo caldo così intenso, era veramente eccezionale, la base di partenza era molto valida e così riesce a compensare questo leggero calo di acidità".

**Quali le varietà di uva che si stanno raccogliendo in questi giorni?** "In questi giorni stiamo raccogliendo gli Chardonnay per la base spumante, quelle uve che servirà per il vino che poi verrà spumantizzato nella prossima primavera. Tra il 15 e il 20 di agosto, inizieremo la vendemmia delle varietà bianche autoctone, prima Catarratto e poi Inzolia.

Infine passeremo ai rossi: noi abbiamo Nero d'Avola, Nero Cappuccio, Perricone.



**L'azienda Milazzo produce tutte le tipologie di vino: bianchi, rossi, rosé spumanti, frizzanti: quali i vini più richiesti?** "Dipende un po' dalla stagione. Ovviamente in questo periodo vanno molto di più i vini bianchi e i rosati, che sono quelli che vanno bevuti freschi, se non addirittura ghiacciati, soprattutto nel caso dello spumante metodo classico pas dosé come il nostro D.Zero" creato con particolari selezioni di un antico biotipo di calabrese comunemente conosciuto anche come Inzolia Rosa supportata dall'apporto aromatico di diverse selezioni di biotipi di Chardonnay.

**Terroir, coltivazione tradizionale con metodo biologico, ma anche ricerca, innovazione** e importanti strumenti tecnologici in cantina danno vita a grandi vini. Quali le novità in casa Milazzo? "Il terroir è alla base di tutto, perché se il prodotto base non è un prodotto valido non riusciremo mai a sopperire a delle carenze di natura.

Ma continuiamo a investire in sperimentazioni e tecnologia per cercare di prendere il meglio di quello che la natura ci dà. Quest'anno, grazie anche al contributo Ocm, abbiamo acquistato nuovo macchinari più moderni, più performanti e soprattutto che dovrebbero aiutarci a ottenere prodotti sempre più validi e sempre più buoni. Abbiamo acquistato per esempio una pressa nuova con una nuova tecnologia, una pressa molto piccola per le microvinificazioni che ci consentirà di fare le sperimentazioni in modo più compiuto". **#agricoltura**