

# Federico II Millesimato 2011 Brut – Spumante Metodo Classico



AZIENDA AGRICOLA  
**G. MILAZZO**  
TERRE DELLA SICILIA



**UVE:** Chardonnay

**VIGNETI:** Milici

**PRIMA ANNATA:** 1987

**ETA' MEDIA VIGNETI:** oltre i 30 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** altopiano di origine marnosa, con elevata componente argillosa, fortemente calcaree

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** tendone e controspalliera

**CEPPI PER ETTARO:** 5900 (tendone) – 5600 (controspalliera)

**RESA PER ETTARO:** 80Q

**EPOCA DI RACCOLTA:** inizio agosto

**MODALITA' DI RACCOLTA:** manuale in cassette da 14 kg

**VINIFICAZIONE:** pressatura a grappolo intero con valorizzazione solo delle prime spremiture, fermentazione a temperatura controllata affinamento delle basi parte in acciaio parte in barrique di rovere

**MATURAZIONE:** la cuvée, con l'aggiunta della "liqueur de tirage", viene avviata alla presa di spuma. Le bottiglie vengono messe in catasta ove rimangono per 6/7 anni circa a maturare sui lieviti

**ALCOL:** 12,5 % vol

**ABBINAMENTO:** vino di grande pregio che va bene durante i pasti ed in particolare con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, foie gras

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 5 - 7° c circa

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** oltre i 10 anni

## LA SELEZIONE DEI VITIGNI

La cuvée che dà vita al nostro Millesimato rappresenta più di ogni altro vino dell'azienda la perfetta sintesi del percorso agronomico realizzato sui cloni di Chardonnay. Per questo vino così complesso sia dal punto di vista tecnico che sensoriale e dall'impressionante potenziale di maturazione, sono infatti state selezionate piante con diversi profili genetici, coltivate con forme di allevamento differenziate, con l'obiettivo di ottenere dei livelli di acidità nativa ben sviluppati e un corretto corredo zuccherino, oltre a profili olfattivi e gustativi ben caratterizzati.

## IL LAVORO IN CANTINA

L'assemblaggio delle diverse basi vendemmiate e vinificate separatamente diventa "quasi arte", come tasselli si uniscono per dar vita a quel mosaico di sensazioni che uno spumante metodo classico con un lunghissimo passaggio sui lieviti, oltre sette anni, può regalare. Questa fase così complessa e delicata necessita di lavoro enologico di esperienza e alta precisione, la maturazione delle basi, con passaggio parte in legno di rovere e parte in acciaio, deve essere gestita con scrupolo per ottenere dei profili aromatici di grande potenziale espressivo.

## NOTE SENSORIALI

Raffinato ed elegante, si presenta di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Perlage finissimo, continuo, corona persistente. Ottima l'intensità olfattiva, in cui si distinguono sentori dolci di pasticceria, frutta secca che ricorda la mandorla e speziatura tendente al boisé. In bocca fresco, leggero e persistente con finale leggermente amaricante, sapido.