

Milazzo Classico Brut – Spumante Metodo Classico



UVE: Inzolia dominante e Chardonnay

VIGNETI: Milici e Munti

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 15 anni

TIPOLOGIA TERRENO: Milici, altopiano di origine marnosa, con elevata componente argillosa fortemente calcarea, ricco di scheletro – Munti, suolo argilloso organico e piuttosto profondo

SISTEMA ALLEVAMENTO: tendone e guyot

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

EPOCA DI RACCOLTA: prima metà di agosto Chardonnay – prima metà di settembre Inzolia

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: pressatura a grappolo intero, fermentazione a temperatura controllata e affinamento delle basi spumante in acciaio

MATURAZIONE: la cuvée, con l'aggiunta della "liqueur de tirage", viene avviata alla presa di spuma. Le bottiglie sono state messe in catasta ove sono rimaste per minimo 24 mesi sui lieviti

ALCOL: 12,5% vol

ABBINAMENTO: ottimo aperitivo, ideale su antipasti, crudo di pesce, ostriche, minestre leggere e piatti a base di pesce e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-7° c circa

AMBIENTE DI COLTIVAZIONE

Un *terroir* unico le Terre della Baronìa con le sue 9 aree e relative sub aree. Le porzioni di vigneto di area Munti dove sono state impiantate le selezioni clonali di Inzolia si combinano con quelle di area Milici dove troviamo alcuni vigneti di Chardonnay che beneficiano di un terreno con un profilo di medio impasto e una buona quota di scheletro calcareo che consentono di ottenere una maggiore verticalità e una dorsale acidica spinta, fondamentale per creare dei Metodo Classico di grande qualità. Non solo grazie alle specifiche caratteristiche del clima di Campobello riusciamo ad ottenere una maturazione piena delle selezioni scelte, capaci di preservare freschezza, eleganza e vena aromatica. Un'espressione "mediterranea" che si manifesta con uno stile nelle scelte enologiche e di cantina tutte tese a preservare e valorizzare l'espressione territoriale.

IL LAVORO IN CANTINA

Tutti i nostri spumanti metodo classico sono creati seguendo un disciplinare di cantina scrupoloso e restrittivo che abbiamo costruito in 40 anni di lavoro e oltre 25 anni di produzione e commercializzazione. Minimo 24 mesi sui lieviti. Ad ogni vendemmia le basi spumante sono selezionate tra i vini frutto delle sub aree destinate alla produzione di uve per i metodo classico. Controllo estremo delle fasi di rifermentazione e dei tempi di affinamento sui lieviti. Rémuage manuale, studio accurato della liqueur di dosaggio ad ogni sboccatura e tempi di riposo e affinamento finale, minimo 6 mesi dopo il dégorgeement.

NOTE SENSORIALI

Una spuma intensa e perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino brillante con corona raffinata. Al naso un vegetale aromatico riconducibile alla macchia mediterranea che evolve verso profumi di frutta bianca candita. Chiude con speziature e piacevoli sentori minerali tiolici. Al palato risulta sapido e molto persistente, elegante e raffinato.

