

Milazzo Nature – Brut Nature Spumante Metodo Classico



AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO
VITICOLTORI DELLA SARDEGNA



UVE: Blanc de Blanc da uve Chardonnay

VIGNETI: Milici

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 25 anni

TIPOLOGIA TERRENO: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea

SISTEMA ALLEVAMENTO: Tendone

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

EPOCA DI RACCOLTA: prima metà di agosto

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: l'affinamento delle basi spumante avviene parte in acciaio, parte in barriques di rovere

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 48 mesi sui lieviti. Il prodotto è definito "dosaggio zero" in quanto la "liqueur d'expédition" non contiene zuccheri aggiunti e il residuo zuccherino, naturalmente contenuto nel vino, non supera i 3,0 g/l

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° c circa

TERROIR E CLIMA

Milazzo NATURE è un Blanc de Blanc da uve Chardonnay Milazzo dove ritrovare la perfetta sintesi tra la migliore espressività delle uve Chardonnay e della combinazione tra terroir e clima mediterraneo. Infatti grazie al 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 delle scelte enologiche e di cantina tutte tese a preservare e valorizzare l'espressione territoriale.

IL LAVORO IN CANTINA

Una gestione in vinificazione volta a valorizzare il lavoro di ricerca sulle cultivar e la loro migliore espressività in funzione della favorevole interazione tra giacitura, caratteristiche del suolo e posizionamento climatico del vigneto. Un protocollo rigoroso con basi spumante che hanno fatto in parte passaggio in acciaio e parte in barrique prima del tiraggio avvenuto nel 2012. Maturazione sui lieviti minimo 48 mesi.

NOTE SENSORIALI

Di bel colore cristallino, giallo tenue con adeguati riflessi verdi, perlage persistente e di ottima fattura. Al naso risulta pulito, emergono dei sentori vegetali aromatici che ricordano la macchia del litorale marino. Percettibili note di fiori bianchi. Chiude con eccellente mineralità che ricorda la pietra focaia. Non sono percettibili sentori di lievito o pasticceria, in perfetta coerenza con lo stile Nature. Il naso, pur ricco, non fa pensare all'opulenza ed alla cremosità ma a un impatto muscoloso e al contempo snello ed agile. In bocca conferma le prime sensazioni: è fresco, equilibrato di struttura, persistente e sapido fino in fondo.