

Milazzo Riserva V38AG Brut – Metodo Classico



UVE: Inzolia dominante e Chardonnay

VIGNETI: Milici

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 20 anni

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

SISTEMA ALLEVAMENTO: tendone

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

RESA PER ETTARO: 60Q

EPOCA DI RACCOLTA: prima metà di agosto

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: L'affinamento delle basi spumante è avvenuto parte in acciaio, parte in barriques di rovere

MATURAZIONE: uve vendemmiate nel 2011 con inizio del passaggio sui lieviti nel maggio 2012. Minimo 48 mesi 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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-7° c circa

Milazzo Riserva V38AG, un Metodo Classico raffinato, avvolgerà i vostri sensi con il suo fruttato esotico che si fonde al palato con la sua rotondità e freschezza.

Uno spumante dove emerge la forza dell'Inzolia, la sua mediterraneità e la sua capacità di evolvere in modo così interessante nel tempo, integrata dall'estrema raffinatezza dello Chardonnay Milazzo.

LA SELEZIONE DEI VITIGNI E DELLE UVE

Le basi d'Inzolia, che compongono la cuvée Riserva V38AG, provengono da vigneti di oltre vent'anni di età, coltivati nelle aree di Contrada Milici dove i terreni si presentano con una matrice calcarea profonda. Le uve delle diverse aree vengono vendemmiate all'inizio del mese di settembre, vinificate separatamente. Il vino ottenuto matura in acciaio.

Le basi di Chardonnay, selezionate per questa cuvée, provengono anch'esse dai terreni a matrice calcarea profonda di contrada Milici, dagli impianti coltivati a tendone con oltre trent'anni di età.

Le uve dei vigneti selezionati vengono vendemmiate ai primi di agosto e sono vinificate separatamente. I vini ottenuti fermentano in parte in barrique di secondo passaggio di rovere francese e in parte in serbatoi d'acciaio.

NOTE SENSORIALI

Uno spumante luminoso, dal colore giallo paglierino tenue e riflessi verdi,. Il perlage è sottile e continuo, persistente a radunarsi in una corona di nobiliare stampo. Al naso è schietto, fresco, con note vegetali aromatiche che con il procedere lasciano spazio ad una maggior complessità legata al frutto tropicale di iniziale maturazione. Completa il quadro olfattivo la classica nota di "crosta di pane" a testimonianza dell'origine garantita. Al palato setoso, morbido, ma fresco e persistente a conferma del carattere deciso e autentico.