

# Milazzo V38AG Brut – Spumante 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:** uve vendemmiate nel 2004. L'affinamento delle basi spumante è avvenuto parte in acciaio, parte in barriques di rovere

**MATURAZIONE:** nel 2006 dopo due anni di maturazione la cuvée, con l'aggiunta della "liqueur de tirage", e' stata avviata alla presa di spuma. Le bottiglie sono state messe in catasta ove sono rimaste per circa 8 anni 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 è la riserva speciale creata per raccontare il nostro terroir e il nostro appassionato lavoro

## IL LAVORO IN CANTINA

Già nel 2004, era nata questa cuvée che avrebbe rappresentato il risultato della sapiente fusione di cloni speciali di Inzolia e Chardonnay, appositamente coltivati e selezionati per poter affrontare una lunga permanenza sui lieviti nell'attesa di un anniversario speciale da celebrare come i 40 anni dal primo tiraggio.

Uve vendemmiate nel 2004 e vinificate separatamente.

Due anni di maturazione in cantina, parte in acciaio e parte in barrique di rovere, poi, nel 2006, l'assemblaggio con l'aggiunta della "liqueur de tirage" e, infine la messa in bottiglia.

8 anni di affinamento sui lieviti per dare vita ad uno spumante dal profilo sensoriale nel quale si riconosce l'impronta Milazzo.

## NOTE SENSORIALI

Uno spumante luminoso, dal colore giallo intenso, accompagnato da un perlage finissimo e persistente. Rilascia sentori di frutta esotica che si fondono nella crosta di pane. Setoso, morbido e particolarmente elegante al palato

