



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

Terre della Baronia Gran Cuvée Brut – Spumante Metodo Classico



UVE: Chardonnay dominante e alcuni biotipi di Inzolia

VIGNETI: Milici e Munti

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 30 anni

TIPOLOGIA TERRENO: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea ricco di scheletro - versante inferiore di declivio lieve, suolo molto organico e piuttosto profondo

SISTEMA ALLEVAMENTO: Tendone e Guyot

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

EPOCA DI RACCOLTA: prima metà di agosto

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, solo in particolari annate c'è un passaggio in legno

MATURAZIONE: la cuvée deriva dall'associazione di annate diverse, 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

ALCOL: 12,5 % vol

ABBINAMENTO: ottimo aperitivo, ideale su piatti a base di pesce, crostacei, molluschi e ostriche, foie gras

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-7° c circa

Un *savoir faire* artigianale, il Terre della Baronia Gran Cuvée è il risultato della sapiente unione dei cloni di Chardonnay coltivati nei terreni calcarei di area Milici, sugli impianti più vecchi, e delle uve d'Inzolia dalle vigne di area Munti nei terreni profondi e ricchi di materia organica.

IL LAVORO IN CANTINA

La Gran Cuvée è frutto di un grande lavoro di selezione e assemblaggio delle migliori cuvée di annate diverse. Fase cruciale è rappresentata dalle prove sulle basi che consentono di analizzare le migliori caratteristiche di ognuna e creare un accordo di sfumature aromatiche e gustative che darà origine ad un vino complesso e armonico. Lunga permanenza sui lieviti, non meno di 48 mesi.

NOTE SENSORIALI

Colore intenso giallo oro, perlage finissimo e persistente, bouquet che rivela un'alchimia di profumi. Al calice si sprigionano ampie e voluttuose le note aromatiche frutto dell'armonioso connubio di Chardonnay e Inzolia. Vi immergerete così nelle sensazioni di mela golden e miele che si fondono al profumo della crosta di pane, risultato del lungo passaggio sui lieviti.