

FEDERICO II - MILLESIMATO 2016

SPUMANTE METODO CLASSICO - BRUT



UVE: Chardonnay

ETÀ MEDIA VIGNETI: Oltre i 30 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Milici*: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa, fortemente calcarea, ricco di scheletro.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Tendone - Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

CEPPI PER ETTARO: *Tendone*: 1600 - *Spalliera*: 5600

RESA PER ETTARO: 80 q

EPOCA DI RACCOLTA: Inizio Agosto

MODALITÀ DI RACCOLTA: Selezione dei grappoli in pianta e raccolta manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: Pressatura delle uve a grappolo intero con valorizzazione solo delle prime spremiture. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento delle basi spumante parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.

MATURAZIONE: La cuvée, con l'aggiunta della *liqueur de tirage*, è stata avviata alla presa di spuma. Le bottiglie sono state messe in catasta ad affinare sui lieviti per un periodo non inferiore agli 84 mesi.

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, foie gras

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-7 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Oltre i 15 anni

PRIMA EDIZIONE: 1987

Federico II - Rex Sicilie, così recita l'etichetta del nostro Millesimato. Il nostro "Re" degli spumanti Metodo Classico. Nel 1994 viene presentato il primo millesimato, vendemmia 1987. È il frutto di anni di lavoro intenso, vengono prodotte poche bottiglie che rappresentano la concretizzazione di un sogno: creare un grande Metodo Classico Siciliano.

FOCUS: IL MILLESIMO

La cuvée che dà vita al nostro Millesimato rappresenta, più di ogni altro spumante dell'azienda, la perfetta sintesi del percorso agronomico realizzato sui cloni di Chardonnay. È il risultato delle migliori vendemmie: anche per questo millesimo 2016 sono state selezionate le piante provenienti dai vigneti più antichi e tutte della stessa annata, con diversi profili genetici e coltivate con forme di allevamento differenziate, con l'obiettivo di ottenere un Metodo Classico Millesimato così complesso sia dal punto di vista tecnico che sensoriale e dall'impressionante potenziale di maturazione.

NOTE SENSORIALI

Raffinato ed elegante, si presenta di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Perlage finissimo e continuo, corona persistente. Ottima l'intensità olfattiva in cui si distinguono sentori di lievito, pane e vaniglia. Emergono note di frutta esotica mitigando le note minerali di pietra focaia. In bocca è pieno e strutturato, bella acidità che chiude con una leggera sensazione gustativa di mandorla.