

# MILAZZO CLASSICO

## SPUMANTE METODO CLASSICO - BRUT



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**UVE:** Chardonnay (dominante) - Inzolia

**ETÀ MEDIA VIGNETI:** Oltre i 15 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** *Contrada Fondirò, area Munti:* terreni argillosi neri, fortemente minerali – *Contrada Ninotta:* dal suolo bianco con una marna fortemente calcarea al suolo grigio franco-limoso – *Contrada Arena Nuovo:* dal calcare bianco al medio impasto argilloso.

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

**CEPPI PER ETTARO:** 5600

**EPOCA DI RACCOLTA:** *Chardonnay:* prima metà di Agosto - *Inzolia:* prima metà di Settembre.

**MODALITÀ DI RACCOLTA:** Manuale, in cassette da 14 kg

**VINIFICAZIONE:** Pressatura delle uve a grappolo intero. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento delle basi spumante in serbatoi d'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 dove rimangono ad affinare sui lieviti per un periodo non inferiore ai 24 mesi.

**ALCOL:** 12,5% Vol.

**ABBINAMENTO:** Ottimo aperitivo, ideale su antipasti, crudo di pesce, ostriche, minestre leggere e piatti a base di pesce e carni bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 5-7 °C

**PRIMA EDIZIONE:** 1997

*Il nostro Metodo Classico dove emerge il concetto di mediterraneità, sintesi tra il nostro taglio storico Inzolia-Chardonnay e l'espressività del nostro terroir.*

### FOCUS: AMBIENTE DI COLTIVAZIONE

Un *terroir* unico le Terre della Baronia, con le sue 6 contrade e circa 50 sotto-aree. Qui le caratteristiche climatiche della collina e una particolare concentrazione di suoli morfologicamente vari si combinano con i benefici influssi di un clima tipicamente mediterraneo, con estati miti e inverni non rigidi, una costante e leggera brezza. Grazie anche alle specifiche caratteristiche del clima di Campobello di Licata riusciamo ad ottenere una maturazione piena delle selezioni scelte, capaci di preservare freschezza e vena aromatica: un'espressione "mediterranea" che si manifesta grazie allo stile nelle scelte del metodo di lavorazione, in campagna e in cantina, tutte tese a garantire la massima valorizzazione dell'espressione territoriale.

### NOTE SENSORIALI

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi, perlage fine con corona raffinata. Intrigante al naso, emergono sentori agrumati verdi e freschi. Sapido e persistente con bocca ampia e fresca.

