

NATURE

SPUMANTE METODO CLASSICO – PAS DOSÈ



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Chardonnay

ETÀ MEDIA VIGNETI: Oltre i 25 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Fondirò, area Munti:* terreni argillosi neri, fortemente minerali – *Contrada Fondirò, area Giuseppina:* matrice calcarea-argillosa.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

CEPPI PER ETTARO: 5600

EPOCA DI RACCOLTA: Prima metà di Agosto

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 48 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

PRIMA EDIZIONE: 1997

Il nostro pas dosé Blanc de Blanc di uve Chardonnay. Questo Metodo Classico incarna l'ultima sfida in ordine di tempo dell'azienda, dove l'elemento centrale è il vino nella sua integrità.

FOCUS: APPROCCIO ENOLOGICO

Nature è un Blanc de Blanc dove ritrovare la perfetta sintesi della migliore espressività delle uve Chardonnay.

Uno spumante nato da un'attenta selezione ed esaltazione delle uve Chardonnay, declinate nella loro versione più autentica in questo Metodo Classico non dosato. Una gestione in vinificazione volta a valorizzare il lavoro di ricerca su questo vitigno e sulla sua migliore espressività dà vita a questo Metodo Classico "verticale" caratterizzato da un'elegante struttura e da una dorsale acidica spinta.

Una sfida continua, edizione dopo edizione, che si arricchisce di nuovi aspetti organolettici, frutto di una più profonda consapevolezza tecnica dell'espressività dello Chardonnay Milazzo.

Il prodotto è definito "dosaggio zero" in quanto la *liqueur d'expédition* non contiene zuccheri aggiunti e il residuo zuccherino, naturalmente contenuto nel vino, non supera i 3 gr/l

NOTE SENSORIALI

Di bel colore cristallino, giallo tenue con adeguati riflessi verdi. Perlage persistente e di ottima fattura. Al naso risulta ricco, complesso e raffinato, emergono dei sentori di mela verde e pera che si accompagnano a piacevoli note vegetali aromatiche e accenni di crosta di pane. In bocca sapidissimo e persistente con acidità citrina che invita al sorso. Schietto, muscoloso ma armonico.

