

RISERVA V38AG

SPUMANTE METODO CLASSICO - BRUT



UVE: Chardonnay (dominante) - Inzolia

ETÀ MEDIA VIGNETI: Oltre i 30 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Milici:* altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa, fortemente calcarea, ricco di scheletro – *Contrada Fondirò, area Munti:* terreni argillosi neri, fortemente minerali – *Contrada Ninotta:* dal suolo bianco con una marna fortemente calcarea al suolo grigio franco-limoso.

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

CEPPI PER ETTARO: 5600

RESA PER ETTARO: 80 q

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

MODALITÀ DI RACCOLTA: Selezione in pianta dei grappoli 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 serbatoi di acciaio e parte in barriques di rovere.

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: In particolare con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-7 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Oltre i 10 anni.

PRIMA EDIZIONE: 2014

Riserva V38AG: un nome simbolico. Questo è infatti il primo codice di imbottigliatore che l'allora Istituto di controllo attribuì alla nostra azienda con il quale ci autorizzava ad imbottigliare vini.

FOCUS: LA SELEZIONE DEI VITIGNI

Creato nel solco del successo di un'edizione unica: il Milazzo V38AG: RISERVA SPECIALE DEL 40° ANNIVERSARIO con il quale abbiamo celebrato, nel 2014, i 40 anni dal tiraggio della prima bottiglia di spumante Metodo Classico Milazzo nella nostra cantina qui a Campobello di Licata, avvenuta nel 1974.

Nel rispetto di uno stile che coniuga eleganza con il carattere unico e speciale dei nostri vitigni e del nostro terroir, avvolgerà i vostri sensi con il suo carattere raffinato e complesso, frutto di un sapiente utilizzo delle barriques di rovere francese di secondo passaggio nella fase di affinamento delle cuvée.

Uno Metodo Classico Riserva dove emerge l'estrema raffinatezza dello Chardonnay integrata alla forza dell'Inzolia, la sua mediterraneità e la sua capacità di evolvere in modo così interessante nel tempo.

NOTE SENSORIALI

Uno spumante luminoso dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi, accompagnato da un perlage finissimo e persistente. Naso fragrante con note vanigliate e di pasticceria, ben amalgamate a sentori speziati e di macchia mediterranea. In bocca è pieno e strutturato, cremoso e sapido. Accattivante la sensazione tattile polverosa che ne favorisce l'abbinamento a tavola.