

# MILAZZO EXCELLENT - ROSÉ

## SPUMANTE METODO CLASSICO - EXTRA DRY



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**UVE:** Selezioni di un antico biotipo di Nero d'Avola, comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa – Chardonnay

**ETÀ MEDIA VIGNETI:** *Contrada Milici:* 40 anni – *Contrada Fondirò, area Giuseppina:* 20 anni – *Contrada Arena Nuovo:* 5 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** *Contrada Milici:* altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea, ricco di scheletro – *Contrada Fondirò, area Giuseppina:* matrice calcarea-argillosa – *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 Rosa:* prima metà di Settembre

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

**VINIFICAZIONE:** Le uve rosse vengono diraspate e dopo una breve macerazione a freddo, per alcune ore, vengono pressate. Le uve bianche vengono pressate a grappolo intero. L'affinamento delle basi spumanti avviene 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 dove rimangono ad affinare sui lieviti per un periodo non inferiore ai 18 mesi.

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 5-7 °C

**PRIMA EDIZIONE:** 1998

*Un Metodo Classico rosé che abbina uve Nero d'Avola e Chardonnay in versione Extra Dry, dove la struttura armonica e l'amabile piacevolezza si accompagnano a delicati profumi di frutti rossi.*

### FOCUS: SELEZIONE CLONALE

La valorizzazione dei vitigni autoctoni anche attraverso la riscoperta di antichi biotipi, la sperimentazione in vigna nella selezione dei cloni e nella cura estrema per individuare il suolo più adatto, rappresentano da sempre gli elementi salienti del nostro lavoro di viticoltori. L'Inzolia Rosa ne è un esempio: un antico biotipo di Nero d'Avola da sempre coltivato su queste colline che, grazie alla perfetta combinazione con lo Chardonnay, dà vita a questo Metodo Classico rosato dall'interessante dorsale acidica e dai profumi delicati.

### NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

Di un bel colore rosa con riflessi viola. Il perlage è fine e persistente. Al naso rivela profumi dove emerge il frutto rosso quale ribes e mora di rovo. Ben dosato lo zucchero, equilibrato e piacevole.

Ottimo aperitivo, ideale su insalata di frutti, su risotti dai profumi primaverili, limone o melone, mousse di frutta e formaggi a pasta morbida.

