

V38AG

SPUMANTE METODO CLASSICO - BRUT



UVE: Chardonnay – Inzolia

ETÀ MEDIA VIGNETI: Contrada Milici: 40 anni – Contrada Fondirò, area Munti: 25 anni – Contrada Ninotta: 40 anni

TIPOLOGIA TERRENO: Contrada Milici: suoli scuri argillosi – Contrada Fondirò, area Munti: suoli scuri argillosi – Contrada Ninotta: suoli chiari calcarei e suoli grigi marnosi

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 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 dove rimangono ad affinare sui lieviti per un periodo non inferiore ai 48 mesi.

ALCOL: 12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-7 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Almeno 10 anni

PRIMA EDIZIONE: 2014

V38AG è uno spumante che racchiude la storia e l'esperienza della famiglia Milazzo.

Il suo nome richiama il primo codice di imbottigliatore assegnato all'azienda, simbolo di un percorso iniziato oltre quarant'anni fa e dedicato alla ricerca dell'eccellenza.

Nato dall'incontro tra Chardonnay e Inzolia e da un'attenta selezione di vini provenienti dalle migliori parcelle aziendali, esprime equilibrio, profondità e grande eleganza.

Il lungo affinamento in cantina ne arricchisce il carattere, dando vita a una riserva raffinata e complessa, capace di raccontare la visione più alta della spumantistica Milazzo.

FOCUS: LA CREAZIONE DELLA CUVÉE

Questa edizione del V38AG riflette la massima espressione di un percorso incentrato sull'esaltazione del potenziale spumantistico aziendale che mira a valorizzare il cospicuo patrimonio di cuvée che ogni anno vanno a formare, in parte, come tasselli di un mosaico, questo prodotto.

Alle basi spumante prodotte nel 2019, annata abbastanza regolare sotto il profilo climatico con temperature calde ma senza eccessi, è stato aggiunto un 10% circa delle basi vendemmiate nel 2018. Questa scelta è scaturita dalla complementarità delle due annate: la prima caratterizzata da rese più basse, che ha prodotto vini con maggiore struttura e potenziale aromatico, mentre la 2018 più generosa nella produzione, con un decorso climatico più fresco ed una dotazione idrica maggiore nel suolo nel periodo della raccolta, ha prodotto delle basi più snelle e verticali. In assemblaggio, pertanto, si è ottenuta una cuvée caratterizzata da uno straordinario equilibrio ed eleganza che, supportata dal lungo affinamento sui lieviti, ha portato all'esaltazione del complesso aromatico unito ad una straordinaria componente sapida in bocca.

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

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.

Consigliato in particolare con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei.