

Federico II G.Milazzo Millesimato Metodo Classico Brut

cod.: v00013



UVE:

Chardonnay

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Milici, altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcaree

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Tendone e guyot

EPOCA DI RACCOLTA:

Inizio agosto

MODALITÀ DI RACCOLTA:

Manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE:

Pressatura a grappolo intero con valorizzazione solo delle prime spremiture, fermentazione a temperatura controllata affinamento delle basi parte in acciaio parte in barrique di rovere

MATURAZIONE:

La cuvée, con l'aggiunta della "liqueur de tirage", viene avviata alla presa di spuma. Le bottiglie sono state messe in catasta ove sono rimaste per 6/7 anni circa a maturare sui lieviti

ALCOL:

12,5 % vol



DESCRIZIONE:

LA SELEZIONE DEI VITIGNI

La cuvée che dà vita al nostro Millesimato rappresenta più di ogni altro vino dell'azienda la perfetta sintesi del percorso agronomico realizzato, in oltre quarant'anni, sui cloni di Chardonnay. Per questo vino così complesso sia dal punto di vista tecnico che sensoriale e dall'impressionante potenziale di maturazione, sono infatti state selezionate piante con diversi profili genetici, coltivate con forme di allevamento differenziate, con l'obiettivo di ottenere dei livelli di acidità nativa ben sviluppati e un corretto corredo zuccherino, oltre a profili olfattivi e gustativi ben caratterizzati.

NOTE SENSORIALI

Raffinato ed elegante, si presenta di colore giallo paglierino intenso, con perlage continuo e finissimo. Al naso si caratterizza per un bouquet ricco e complesso con evidenti note di pasticceria, tostatura e agrumi canditi. Al palato si rivela opulento con notevole struttura, ma estremamente fine ed elegante allo stesso tempo, supportato da una dorsale sapida che lo rende lungo e persistente.

EUR 78,00
iva inc.

