

# Terre Della Baronía G.Milazzo Grand Cuvée Metodo Classico Brut

cod.: v00014



## UVE:

Chardonnay dominante e alcuni biotipi di Inzolia

## TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Milici, altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea ricco di scheletro - Fondirò, versante inferiore di declivio lieve, suolo molto organico e piuttosto profondo

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Tendone e guyot

## EPOCA DI RACCOLTA:

Prima metà di agosto

## MODALITÀ DI RACCOLTA:

Manuale in cassette da 14 kg

## VINIFICAZIONE:

Pressatura a grappolo intero, fermentazione a temperatura controllata e affinamento delle basi spumante in acciaio

## MATURAZIONE:

La cuvée principale deriva dalla vendemmia 2010 ed è il risultato dell'assemblaggio di 9 vini da uve provenienti da altrettante sottoaree diverse, mentre circa un 10% è costituito da cuvée antiche di cui la vendemmia più vecchia è la 2006. Con l'aggiunta della liqueur de tirage, è stata avviata la presa di spuma e le bottiglie sono state messe in catasta. Minimo 48 mesi di riserva.

## ALCOL:



12,5 % vol

**DESCRIZIONE:**

La Gran Cuvée è frutto di un meticoloso lavoro di selezione e assemblaggio delle migliori basi spumante. La fase cruciale è rappresentata dagli assaggi delle cuvée per selezionare quelle con le caratteristiche migliori, che andranno poi a creare quell'accordo di sfumature, aromatiche e gustative, che darà origine ad un vino complesso e armonico.

**NOTE SENSORIALI**

Colore giallo paglierino intenso, spuma intensa e una corona di ottima fattura. Al naso risulta molto complesso con evidenti note speziate e di pasticceria, pan di spagna e pasta di zucchero. Continua sul vegetale aromatico e chiude con frutta gialla tropicale. In bocca equilibrato cremoso, strutturato e potente, importante la dorsale acida che lo rende fresco e persistente.

**EUR 35,00**  
iva inc.

