

G.Milazzo Classico Metodo Brut

cod.: v00018



UVE:

Inzolia dominante e Chardonnay

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Milici, altopiano di origine marnosa, con elevata componente argillosa fortemente calcarea, ricco di scheletro – Munti, suolo argilloso organico e piuttosto profondo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Tendone e guyot

EPOCA DI RACCOLTA:

Prima metà di agosto Chardonnay – prima metà di settembre Inzolia

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, con l'aggiunta della "liqueur de tirage", viene avviata alla presa di spuma. Le bottiglie sono state messe in catasta ove sono rimaste per minimo 24 mesi sui lieviti

ALCOL:

12,5% vol



DESCRIZIONE:

Un terroir unico le Terre della Baronia con le sue 9 aree e relative sub aree. Le porzioni di vigneto di area Munti dove sono state impiantate le selezioni clonali di Inzolia si combinano con quelle di area Milici dove troviamo alcuni vigneti di Chardonnay che beneficiano di un terreno con un profilo di medio impasto e una buona quota di scheletro calcareo che consentono di ottenere una maggiore verticalità e una dorsale acidica spinta, fondamentale per creare dei Metodo Classico di grande qualità.

NOTE SENSORIALI

Una spuma intensa e perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino brillante con corona raffinata. Al naso un vegetale aromatico riconducibile alla macchia mediterranea che evolve verso profumi di frutta bianca candita. Chiude con speziature e piacevoli sentori minerali tiolici. Al palato risulta sapido e molto persistente, elegante e raffinato.

EUR 25,00
iva inc.

