



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
VINO E SPUMANTE

Federico II Millesimato 2015 Brut – Spumante Metodo Classico



UVE: Chardonnay

VIGNETI: Milici

PRIMA ANNATA: 1987

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 30 anni

TIPOLOGIA TERRENO: altopiano di origine marnosa, con elevata componente argillosa, fortemente calcaree

SISTEMA ALLEVAMENTO: tendone e controspalliera

CEPPI PER ETTARO: 5900 (tendone) – 5600 (controspalliera)

RESA PER ETTARO: 80Q

EPOCA DI RACCOLTA: inizio agosto

MODALITA' 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 vengono messe in catasta ove rimangono per 6/7 anni circa a maturare sui lieviti

ALCOL: 12,5 % vol

ABBINAMENTO: vino di grande pregio che va bene durante i pasti ed in particolare con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, foie gras

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5 - 7° c circa

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: oltre i 10 anni

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 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.

IL LAVORO IN CANTINA

L'assemblaggio delle diverse basi vendemmiate e vinificate separatamente diventa "quasi arte", come tasselli si uniscono per dar vita a quel mosaico di sensazioni che uno spumante metodo classico con un lunghissimo passaggio sui lieviti, oltre sette anni, può regalare. Questa fase così complessa e delicata necessita di lavoro enologico di esperienza e alta precisione, la maturazione delle basi, con passaggio parte in legno di rovere e parte in acciaio, deve essere gestita con scrupolo per ottenere dei profili aromatici di grande potenziale espressivo.

NOTE SENSORIALI

Raffinato ed elegante, si presenta di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Perlage finissimo, continuo, corona persistente. Ottima l'intensità olfattiva, in cui si distinguono sentori di lievito, pane e vaniglia. Note di frutta esotica emergono, mitigando le note minerali di pietra focaia. In bocca è pieno e strutturato, bella acidità che chiude con una leggera sensazione gustativa di mandorla.