

# Riserva V38AG Brut – Spumante Metodo Classico



**UVE:** Chardonnay dominante e Inzolia

**VIGNETI:** Milici

**PRIMA EDIZIONE:** 2014

**ETA' MEDIA VIGNETI:** oltre i 20 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa, fortemente calcarea, ricco di scheletro

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** tendone

**CEPPI PER ETTARO:** oltre 5600

**RESA PER ETTARO:** 60Q

**EPOCA DI RACCOLTA:** prima metà di agosto per lo Chardonnay, primi di settembre per l'Inzolia

**MODALITA' DI RACCOLTA:** manuale in cassette da 14 kg

**VINIFICAZIONE:** L'affinamento delle basi spumante risultato della vendemmia 2015 è avvenuto parte in acciaio, parte in barrique di rovere

**MATURAZIONE:** La cuvée, con l'aggiunta della *liqueur de tirage*, è stata avviata alla presa di spuma. Le bottiglie sono state messe in catasta ove sono rimaste per minimo 48 mesi sui lieviti.

**ALCOL:** 12,5% vol

**ABBINAMENTO:** vino di grande pregio da abbinare in particolare con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 5-7°C circa

Riserva V38AG un nome simbolico. Questo è infatti il primo codice di imbottigliatore che l'allora Istituto di controllo attribui alla nostra azienda con il quale ci autorizzava ad imbottigliare vini.

Uno spumante dove emerge la forza dell'Inzolia, la sua mediterraneità e la sua capacità di evolvere in modo così interessante nel tempo, integrata dall'estrema raffinatezza dello Chardonnay Milazzo.

## LA SELEZIONE DEI VITIGNI

Le piante d'Inzolia di oltre 20 anni di età, coltivate nei terreni a matrice calcarea profonda di contrada Milici, sono state vendemmiate all'inizio del mese di settembre e fatte maturare in acciaio.

Lo Chardonnay selezionato per questa cuvée proviene anch'esso dai terreni di contrada Milici, dagli impianti coltivati a tendone con oltre trent'anni di età.

Le uve vendemmiate ai primi di agosto hanno in parte effettuato la fermentazione in barrique di rovere francese di secondo passaggio.

## NOTE SENSORIALI

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.