



AZIENDA AGRICOLA  
**G. MILAZZO**  
VINO E OLI

# Terre della Baronía Gran Cuvée Brut – Metodo Classico



**UVE:** Chardonnay dominante e alcuni biotipi di Inzolia

**VIGNETI:** 9 sottoaree di Milici e Fondirò

**PRIMA EDIZIONE:** 1993

**ETA' MEDIA VIGNETI:** oltre i 30 anni

**TIPOLOGIA 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 ALLEVAMENTO:** tendone e guyot

**CEPPI PER ETTARO:** 5900 (tendone), 5600 (guyot)

**RESA PER ETTARO:** 80Q

**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:** pressatura a grappolo intero, fermentazione a temperatura controllata e affinamento delle basi spumante in acciaio.

**MATURAZIONE:** la cuvée principale deriva dalla vendemmia 2015 ed è il risultato dell'assemblaggio di 9 vini da uve provenienti da altrettante sottoaree diverse, mentre circa un 10% è costituito da *cuvée ancienne* 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 sui lieviti.

**ALCOL:** 12,5 % vol

**ABBINAMENTO:** ottimo aperitivo, ideale su piatti a base di pesce, crostacei, molluschi e ostriche, foie gras

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

Un *saper fare* artigianale, il Terre della Baronía Gran Cuvée è il risultato della sapiente unione di selezionati cloni aziendali di Chardonnay e d'Inzolia.

## IL LAVORO IN CANTINA

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.

Lunga permanenza sui lieviti, non meno di 48 mesi.

## NOTE SENSORIALI

Colore giallo paglierino intenso, spuma intensa e una corona di ottima fattura. Al naso è fresco con sentori verdi di vegetale aromatico che escono in sinergia con leggere e piacevoli speziature, note agrumate sul finale. In bocca è fresco e sapido, ottima la persistenza, in retrogusto emergono note di lievito, discrete e ben amalgamate.