



ACQUISTATO IL .....

"Milazzo Classico" Metodo Classico Brut

2022

## Bollicina di estrema eleganza e freschezza



Strano a dirsi ma, alcune delle bollicine più eleganti del Mediterraneo, nascono proprio dove il sole picchia più forte. Siamo a Campobello di Licata, nelle Terre della Baronia, un angolo di Sicilia dove il paesaggio è dominato da colline di un bianco accecante. Non è neve, ma una matrice calcarea ed argillosa che i Milazzo hanno imparato a interpretare con una maestria senza precedenti. La storia dell'azienda è legata a una visione pionieristica del fondatore. Sono stati tra i primi in assoluto, infatti, a credere che il territorio agrigentino potesse produrre spumanti capaci di competere con i grandi nomi mondiali. Non a caso la famiglia Milazzo ha iniziato a sperimentare le basi spumante già negli anni '70, quando l'idea di produrre "champagne" siciliano sembrava ai più una pura follia agronomica. Ma grazie a quegli esperimenti, oggi possiamo gustare il Milazzo Classico Brut, un blend affascinante di Inzolia e Chardonnay. Quest'ultimo, introdotto in azienda dopo anni di studi clonali, garantisce eleganza e la spina dorsale necessaria per l'evoluzione. Un matrimonio perfettamente riuscito, dove ogni varietà gioca un ruolo preciso nel creare equilibrio. La vendemmia è precoce e manuale, per preservare l'acidità. Dopo la prima fermentazione, avviene la presa di spuma in bottiglia secondo il Metodo Classico. Il vino riposa quindi sui propri lieviti per un periodo minimo di 24 mesi nelle fresche cantine interrate dell'azienda. Durante questa lunga sosta, i lieviti cedono al vino la loro ricchezza, trasformando un mosto fresco in uno spumante complesso e vellutato. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino dai riflessi dorati, animato da un perlage fine, numeroso e molto persistente. Al naso domina la finezza. Si distinguono i classici sentori di crosta di pane e lievito, che lasciano subito spazio a note di fiori bianchi, scorza di cedro e una punta di frutta esotica. In bocca è fresco, sapido e incredibilmente cremoso. La bollicina non punge, ma accarezza il palato, chiudendo con una nota minerale quasi salina che richiama la terra calcarea da cui proviene. Aperitivo perfetto, sulla tavola accompagna frittture e risotti. Il suo unico limite? La nostra fantasia!

Siamo a Campobello di Licata, in provincia di Agrigento, in una terra dove il sole picchia forte e il vento porta con sé il profumo del mare. Qui la famiglia Milazzo ha dato vita a una realtà che è diventata, nel corso dei decenni, un vero e proprio punto di riferimento per chi cerca l'eccellenza siciliana, unendo una meticolosa cura artigianale a una visione imprenditoriale moderna. Veri e propri pionieri, i Milazzo sono stati tra i primi in Sicilia a credere fermamente nel potenziale della viticoltura biologica, quando ancora era un concetto lontano dai riflettori. Ma non solo. La loro grande intuizione è stata quella di scommettere sulla "spumantizzazione" in terra sicula. Se oggi degustiamo bollicine siciliane capaci di competere con i grandi nomi internazionali, lo dobbiamo in gran parte al coraggio e alla lungimiranza di questa azienda, che ha saputo interpretare il Metodo Classico in una chiave mediterranea unica. La filosofia di Milazzo è anche il suo motto fondante: "L'arte e la natura a parlare". Questo si traduce in vini che hanno un sapore fresco e una natura a parlare. Questo si traduce in vini che hanno un sapore fresco e una natura a parlare.

### La Vigna

**Terreno** Contrada Fondirò, area Munti: terreni argillosi neri, fortemente minerali. Contrada Ninotta: dal suolo bianco con una marna fortemente calcarea al suolo grigio franco-limoso. Contrada Arena Nuovo: dal calcare bianco al medio impasto argilloso

**Esposizione Allevamento** Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

**Densità imp.** 5600

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Sicilia

**Uve** chardonnay, inzolia

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Modalità di raccolta: Manuale, in cassette da 14 kg. Vinificazione: Pressatura delle uve a grappolo intero, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento delle basi spumante in bottiglia. La liqueur de tirage, è stata avviata alla presa di spuma. Le bottiglie sono state messe in cantina dove rimangono dai 24 ai 36 mesi sui lieviti per un periodo non inferiore ai 24 mesi.

**Sensazioni** Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi, perlage fine e numeroso. In bocca è fresco e sapido con note agrumate verdi e fresche. Sapido e persistente con buona ampiezza.

hanno una "firma" inconfondibile: una pulizia aromatica estrema e una struttura che non stanca mai il palato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821