I primi 40 anni delle Cantine Milazzo

Scritto da Paola Battaglia
Sabato 29 Novembre 2014 22:40



Il **24 Novembre 2014**, nella stupenda cornice della **Cappella Bonajuto**, l'unico esempio a **Catania** di architettura bizantina, inserita all'interno del settecentesco **Palazzo Bonajuto**, l'**Azienda Agricola G. Milazzo** ha celebrato il quarantesimo anniversario dalla prima spumantizzazione, arricchendo questo evento con due novità: il completo restyling sia della bottiglia che dell'etichetta del **Milazzo Classico Brut** e la degustazione in anteprima, dedicata sia alla stampa che agli operatori del settore, del **Milazzo Riserva V38AG**.

La nuova veste data al **Milazzo Classico** è graficamente impattante, contiene informazioni intrinseche al prodotto, ritrae nei colori intensi dei quadri del pittore siciliano **Gianni Pennisi**, le colline della **Sicilia**, quindi idealmente vuole comunicare la provenienza delle uve, le colline a Nord-Est di **Campobello di Licata** (AG) dove si estendono i 75 ettari di vigneti di proprietà della famiglia **Milazzo** che da oltre 50 anni si impegna a produrre vini nel rispetto della natura e senza l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi. Questa scelta ha portato l'Azienda nel 2012 all'ottenimento della Certificazione Bio, iniziando nel 2007 il periodo obbligatorio di conversione di 5 anni.



In 40 anni sono state presentate diverse etichette del **Milazzo Classico Brut**. Nel 2003, all'esordio nei concorsi ottenne la medaglia d'oro, da allora un susseguirsi di riconoscimenti e successi fino alla Gran Medaglia d'oro del Vinitaly 2012, sinonimo di una ricerca paziente della cuvèe ottimale e di un impegno sempre costante nella ricerca della qualità. Il 16 Novembre 20014 è stato inserito tra i 100 migliori vini d'Italia nella guida del **Golosario**, ideata da **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti**. Il sapiente assemblaggio di cloni di **Inzolia** (70%) e di selezioni di biotipi di **Chardonnay** (30%) dà vita, dopo 18 mesi di maturazione sui lieviti a un prodotto che si presenta alla vista di un colore giallo tenue, con riflessi verdognoli ed un perlage fine e persistente. Al naso spiccano sentori di erbe aromatiche, facilmente riconoscibile il finocchio selvatico, e note agrumate. Al gusto presenta una solida base acida equilibrata da una buona struttura e da una lunga persistenza.



V38AG è il primo codice di imbottigliatore attribuito a **Giuseppe Milazzo**, ed è il nome che è stato scelto per la riserva speciale creata per celebrare il quarantesimo anniversario, proprio a simboleggiare il lungo percorso di lavoro e ricerca che si esprime in questo prodotto di eccellenza. Il **Milazzo Riserva V38AG** è il risultato della fusione di cloni di **Inzolia** e **Chardonnay** vendemmiate nel 2004 e vinificate separatamente. Nel 2006 dopo una maturazione in cantina, parte in acciaio e parte in barrique di rovere, le masse vengono riassemblate a costituire la cuvée finale a cui viene aggiunta la "liqueur de tirage" segue la messa in bottiglia e il lungo affinamento sui lieviti di 8 anni. Una riserva speciale che non ha disatteso le aspettative, si presenta di un colore giallo oro con un perlage molto fine e persistente, donando ai degustatori sentori di frutta esotica, lieviti e note vanigliate per il parziale passaggio in barrique. Al palato risulta elegante, equilibrato tra morbidezza e freschezza.

I due spumanti sono stati sapientemente abbinati a dei finger food con cubetti di mortadella, binomio perfetto a mio avviso, agrodolce di verdure e crostini con lardo. Nella suggestiva location tra le melodiche note di sottofondo **Giuseppina Milazzo**, vice presidente dell'azienda e **Saverio Lo Leggio** direttore generale, hanno accolto gli invitati, insieme a **Vanja Pistolozzi** direttore commerciale che con la sua verve mi ha coinvolto in una personale ed esclusiva presentazione dell'azienda e degli spumanti in degustazione. Un plauso va all'**Azienda Milazzo** per la passione e l'amore che mette in questo nobile lavoro, per la valorizzazione e lo sviluppo apportato al territorio siciliano.

moocasa_albumid=6086875073789959233