d.zero, dalle Cantine Milazzo quasi uno spumante della salute

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 21 Dicembre 2012 20:14

Come estimatore dei **Pas Dosé**, da anni cercavo di immaginare come potesse essere uno spumante siciliano senza il cosiddetto "liqueur d'expedition", miscela di zuccheri ed altri ingredienti aggiunta dopo la sboccatura e quindi prima della commercializzazione, la cui formula viene tenuta segretissima da ogni cantina produttrice di metodo classico. Ebbene, inaspettatamente i miei desideri sono stati soddisfatti dalle **Cantine Milazzo** di **Campobello di Licata** in provincia di **Agrigento**, azienda già nota ai consumatori degli spumanti siciliani principalmente grazie al suo **Federico II**, ma anche per la vasta gamma delle sue etichette di bollicine.

Lo scorso **20 Dicembre 2012**, presso **Palazzo Sambuca** a **Palermo**, ho avuto il piacere di assaggiare il nuovissimo **d.zero**, uno spumante **Pas Dosé** che permette di gustare i due vitigni utilizzati, al meglio delle loro caratteristiche. Il nuovo vino è ricco di particolarità, esso è prodotto in sole 2.000 bottiglie e scaturisce da un blend di inusuale **Inzolia Rosa** al 70% e di un restante 30% di **Chardonnay**, ovviamente in biologico; inoltre, grazie alla mancanza del "liqueur d'expedition", possiede un bassissimo contenuto zuccherino, ma soprattutto, grazie alla tradizionale cura aziendale profusa durante la produzione e la grande qualità delle uve, contiene bassissime quantità di solfiti.

Giuseppe Milazzo, titolare della cantina, mi ha raccontato che l'idea di produrre un **Pas Dosé** è scaturita dalla necessità di favorire un suo caro amico, portatore di patologia diabetica. L'esigenza di uno spumante con meno zuccheri possibile è stato quindi il motore che ha dato vita enologica al **d.zero;** inoltre, sempre seguendo la linea salutistica, è stato anche fatto un grande passo nella riduzione dei solfiti, conservanti per il vino che circa l' 1% della popolazione poco tollera. Infine, il piacevolissimo colore dello spumante, vuole rappresentare un omaggio delle **Cantine Milazzo** ad una categoria di vini, i rosati, che in passato, ma purtroppo ancora oggi, sono stati sviliti dai peregrini metodi di produzione. Il caratteristico colore andrebbe ottenuto tramite permanenza del mosto sulle bucce e non, come era prassi comune una volta, mischiando vini rossi e bianchi, privando così il rosato di qualsiasi personalità.

Il **d.zero** all'assaggio, si è dimostrato sin da subito molto fresco e per niente complicato da bere, anche se, solo dopo qualche minuto, si comincia ad apprezzarne le numerose cangianti sfumature. Il primo impatto è sicuramente quello visivo, grazie a quel suo bel colore rosa confetto che gli dona una particolare eleganza poi, dopo aver aver ammirato l'infinito perlage, prevalgono le sensazioni olfattive con profumi di fragola, mela verde e frutta tropicale, infine, al palato, si riconfermano i profumi del naso con una persistenza della mela molto lunga e un'acidità ben presente, seppur non aggressiva.

Un vino che, con la sua nota leggermente acerba, denota grandi possibilità di affinamento ed evoluzione, da acquistare oggi ma da bere a tutto pasto per le festività natalizie del 2013, sicuramente con fritture e crostacei, ed il cui prezzo viene anche incontro alle tasche del consumatore, considerando che in enoteca sarà venduto a circa 22-25 euro.

moocasa_albumid=6437929890287148257