

Fondirò G.Milazzo Vino Rosso

cod.: v00005



UVE:

Una particolare selezione aziendale definita V12, propagata partendo da un antico biotipo di Perricone

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Fondirò alto, altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato

EPOCA DI RACCOLTA:

Metà Ottobre

MODALITÀ DI RACCOLTA:

Manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE:

L'uva viene delicatamente sgranellata e dopo un'ulteriore selezione manuale viene trasferita in vinificatori verticali con follatura meccanica dove, dopo una macerazione di 30 giorni completa la fermentazione alcolica. La malolattica è svolta in barrique di rovere

MATURAZIONE:

Parte in acciaio inox e in parte in barriques di rovere nuove, per circa 36 mesi. Affinamento in bottiglia per un minimo di 12 mesi

ALCOL:

14 % vol



DESCRIZIONE:

SELEZIONE CLONALE

Una selezione di ceppi particolarmente precoci che raggiungono una straordinaria maturità polifenolica capace di renderlo decisamente più stabile nel tempo. Al contempo una varietà delicata che teme l'eccesso d'insolazione e, proprio per questo, la sperimentazione ha portato alla messa a punto di un rigoroso protocollo di gestione dello sviluppo della pianta e della chioma.

AMBIENTE DI COLTIVAZIONE

Uno spuntone di roccia calcarea spudorata che emerge nella valle opposta alla cantina, in contrada Fondirò. Un poggio con un notevole pendio circondato dai terreni argillosi del fondo valle che dà vita ad un suolo davvero particolare. Un microclima speciale, dove grazie al pendio troviamo una maggiore protezione dai raggi solari. La sinergia tra tutti questi elementi è ciò da cui nasce il Cru Fondirò.

NOTE SENSORIALI

Di un bel colore rosso violaceo intenso. Al naso sentori di frutta fresca tra i quali si distinguono prugna e mirtillo. Sul finale leggere note di vegetale aromatico, china, mallo di noce e pepe. Al palato è potente, vigoroso con un tannino polveroso e di grande lunghezza. Conserva una nota acidica che ne garantisce la persistenza.

EUR 33,00
iva inc.

