

Terre Della Baronia G.Milazzo Vino Rosso

cod.: v00007



UVE:

Catarratto Lucido

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Garcitella Alta, altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

EPOCA DI RACCOLTA:

Metà settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA:

Manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE:

In assenza di ossigeno

MATURAZIONE:

In acciaio per circa 4 mesi. Affinamento finale in bottiglia

ALCOL:

13 % vol

DESCRIZIONE:



Catarratto Lucido : alla scoperta dei sentori unici della selezione Milazzo

Un terroir unico le Terre della Baronìa con le sue 9 aree e relative sub aree. L'area Garcitella dove coltiviamo questa selezione di Catarratto Lucido offre un ambiente particolarmente adatto alla valorizzazione delle caratteristiche di questa varietà. Qui le viti danno vita a grappoli che regalano aromi di frutta tropicale matura ricca di sfumature, con una maggiore verticalità e una evidente dorsale acidica.

IL LAVORO IN CANTINA

Al fine di esaltare l'espressione tiolico - tropicale del Catarratto, le uve vengono pressate intere sotto azoto, completando tutto il ciclo produttivo fino all'imbottigliamento al riparo totale dell'ossigeno. Ciò si ottiene saturando i serbatoi e effettuando i travasi in contropressione con azoto.

NOTE SENSORIALI

Di un bel colore giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdi. Al naso evidenti note di frutta bianca fresca, mela verde e pera acerba, chiude con vegetali aromatici e sfumature agrumate che ricordano il mandarino verde. Al palato risulta pieno ed equilibrato, avvolgente e fresco.

EUR 17,90
iva inc.

