

# Fancello G.Milazzo Vino Rosso D.O.P.

cod.: v00010



## UVE:

Blend Nero d'Avola e una composizione dei diversi vitigni coltivati nel campo sperimentale aziendale

## TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Munti, suolo argilloso organico e piuttosto profondo – Milici, altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea ricco di scheletro

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

## EPOCA DI RACCOLTA:

Settembre

## MODALITÀ DI RACCOLTA:

Manuale in cassette da 14 kg

## VINIFICAZIONE:

L'uva viene delicatamente diraspata e dopo una macerazione prefermentativa a freddo di 24/48h, viene fatta fermentare in vinificatori verticali in acciaio per circa 1 settimana con rimontaggi all'aria giornalieri, al fine di ottimizzare l'estrazione di colori ed aromi dalle bucce

## MATURAZIONE:

Circa 12 mesi in acciaio. Affinamento finale in bottiglia

## ALCOL:

14,5% vol



DESCRIZIONE:

NOTE SENSORIALI

Si presenta di un bel rosso porpora cupo con riflessi viola. Intenso olfatto fruttato di marasca, ciliegia e prugna, evidenti note speziate e di inchiostro. In bocca risulta morbido e vellutato, di grande bevibilità. Sapido, intenso, equilibrato.

**EUR 18,00**  
iva inc.

