

Castello Svevo G.Milazzo Vino Rosso

cod.: v00012



UVE:

Nero d'Avola dominante

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Munti, suolo argilloso organico e piuttosto profondo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

EPOCA DI RACCOLTA:

Settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA:

Manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE:

L'uva viene delicatamente diraspata. La macerazione avviene a temperatura controllata, per un periodo di circa una settimana, quindi si procede con la svinatura

MATURAZIONE:

Circa 12 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia

ALCOL:

13,5 % vol



DESCRIZIONE:

NOTE SENSORIALI

Si presenta di un accattivante colore rosso rubino. Al naso regala dei profumi floreali di rosa rossa, fruttati di mora e lampone insieme a percezioni di speziato e terrose. L'assaggio risulta di piacevole freschezza e dall'apprezzabile equilibrio gustativo.

EUR 11,50
iva inc.

