

G.Milazzo D.Zero Rosé Pas Dosé Metodo Classico

cod.: v00017



UVE:

particolari selezioni di un antico biotipo di calabrese comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa supportata dall'apporto aromatico di alcune selezioni di biotipi di Chardonnay

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Milici, altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea ricco di scheletro - Munti, versante inferiore di declivio lieve, suolo molto organico e piuttosto profondo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Tendone e guyot

EPOCA DI RACCOLTA:

Prima metà di agosto Chardonnay- prima metà di settembre Inzolia Rosa

MODALITÀ DI RACCOLTA:

Manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE:

Le uve rosse vengono diraspate e dopo una breve macerazione a freddo per alcune ore vengono pressate. Le uve bianche sono pressate a grappolo intero. Il mosto fiore viene fermentato a temperatura controllata. L'affinamento delle basi spumante avviene in acciaio

MATURAZIONE:

La cuvée, con l'aggiunta della "liqueur de tirage", viene avviata alla presa di spuma. Le bottiglie vengono messe in cassetta e rimangono per 18 mesi sui lieviti. Il prodotto è definito "dosaggio zero" in quanto la "liqueur d'expédition" non contiene zuccheri aggiunti e il residuo zuccherino, naturalmente contenuto nel vino, non supera i 3,0 g/l



ALCOL:

12,5% vol

DESCRIZIONE:

La valorizzazione dei vitigni autoctoni anche attraverso riscoperta di antichi biotipi, la sperimentazione in vigna nella selezione dei cloni e nella cura estrema per individuare il suolo più adatto, rappresentano da sempre gli elementi salienti del nostro lavoro di viticoltori. "L'Inzolia Rosa" ne è un esempio. Un antico biotipo di Calabrese da sempre coltivato su queste colline che diventa il cuore dei nostri vini e spumanti rosati.

NOTE SENSORIALI

Di un bel colore rosa con riflessi color salmone . Il perlage è finissimo e persistente. Al naso rivela profumi dove emerge il frutto rosso di tipo esotico in cui si distinguono litchi e fragola con complementarietà floreale. Al palato risulta sapido e secco, richiama la salinità marina autentica e valorizza la struttura e la bevibilità con un'armonica persistenza.

EUR 39,90
iva inc.

