

Rosé Di Rosa Vino Rosato Frizzante G.Milazzo

cod.: v00021



UVE:

Particolari selezioni di un antico biotipo di Calabrese comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Suolo argilloso organico e piuttosto profondo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

EPOCA DI RACCOLTA:

Inizio settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA:

Manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono pigia-dirasapate dopo una breve macerazione a freddo per favorire la cessione di colore vengono pressate con pressa pneumatica. dopo un rapido illimpidimento a freddo, i mosti sono stati travasati e fermentati a temperatura controllata e con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio

MATURAZIONE:

In acciaio per circa 4 mesi. Seconda fermentazione in autoclave (sistema Martinotti)

ALCOL:

12 % 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

Colore rosa confetto carico e brillante. Al naso risulta complesso e strutturato con evidenti note di mora, mora di gelso e mirtillo, chiude con un piacevole vegetale aromatico che richiama all'ortica appena raccolta. Al palato è pieno, strutturato, morbido e cremoso, fresco e di buona persistenza.

EUR 15,00
iva inc.

