

Rosso Di Nera Vino Rosso Frizzante G.Milazzo

cod.: v00022



UVE:

Nero d'avola

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 del 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 ,5% vol



DESCRIZIONE:

Giovane, fresco, fruttato. Rosso di Nera il FRIZZANTE ROSSO Milazzo. Impronta inconfondibile per il nostro Charmat corto. Seconda fermentazione nelle nostre autoclavi per un breve periodo per esaltare al calice profumi e morbidezza dall'impatto immediato.

NOTE SENSORIALI

Si presenta di un bel colore rosso vivo con riflessi viola. Al naso rilascia un ampio bouquet di note floreali e fruttate: dalla frutta rossa fresca, lampone e fragola alla rosa rossa. In chiusura leggere sfumature mentolate gli conferiscono raffinatezza olfattiva. Al palato è leggero, fresco e morbido, dove la dolcezza ben si amalgama al profilo fresco e acidico.

EUR 15,00
iva inc.

