



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

Rosso di Nera – Vino Frizzante Rosso



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero d'Avola

VIGNETI: Munti

ETA' MEDIA VIGNETI: dai 5 ai 10 anni

TIPOLOGIA TERRENO: suolo argilloso organico e piuttosto profondo

SISTEMA ALLEVAMENTO: guyot

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

EPOCA DI RACCOLTA: inizio settembre

MODALITA' 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

ABBINAMENTO: antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7°c circa

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.

LA SELEZIONE CLONALE

Le porzioni di vigneto più giovani di area Munti dove sono state impiantate queste selezioni clonali di Nero d'Avola, sono state scelte proprio perché più ricche di sostanza organica e di struttura, grazie al profilo argilloso viene esaltata l'espressione del territorio regalando una particolare ricchezza gustativa e olfattiva ..

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.