

Terre della Baronia Rosato 2019 – Sicilia DOP



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: particolari selezioni di un antico biotipo di Calabrese comunemente conosciuti nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa

VIGNETI: Munti

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 10 anni

TIPOLOGIA TERRENO: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea.

SISTEMA ALLEVAMENTO: guyot

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

RESA PER ETTARO: 90Q

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 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: circa 4 mesi in acciaio – affinamento in bottiglia

ALCOL: 12,5 % vol

ABBINAMENTO: ideale con antipasti e primi piatti di pesce e verdure, secondi di pesce e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°c circa

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. L'argilla calcarea di area Munti, nel versante più alto della collina che guarda verso Nord Ovest, permette a queste uve un ciclo di maturazione ideale, che ne preserva profumi, mineralità e un'interessante dorsale acidica che ben si adattano alla creazione di vini rosati.

NOTE SENSORIALI

Un colore rosa confetto. Al naso emerge un fruttato intenso dove si distinguono note di mora e lampone ingentilite da sentori di litchi. Vinoso. Al palato è fragrante, strutturato e con un ottimo equilibrio a garanzia della persistenza gustativa.