



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

Rosé di Rosa – Vino Frizzante Rosato



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: 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 di colore, vengono pressate con pressa pneumatica.

Dopo un rapido illimpidimento a freddo, i mosti sono stati travasati e fermentati a temperatura controllata con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio.

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

ALCOL: 12 % vol

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7°c circa

Giovane, fresco, fruttato elegante. Rosé di Rosa il FRIZZANTE ROSATO 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

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 tra 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

Colore rosa intenso con riflessi granati che ricordano il frutto del melograno. Al naso emerge un floreale intenso che si integra con sentori di zagara, agrumato maturo. In bocca è equilibrato, fresco, sapido e allo stesso tempo setoso. Sul finale emergono note fruttate riconducibili al lampone.

