



AZIENDA AGRICOLA  
**G.MILAZZO**  
TERRE DELLA SARONIA

# 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 così esaltata l'espressione del territorio, regalando una particolare ricchezza gustativa e olfattiva.

## NOTE SENSORIALI

Si presenta di un bel colore rosso granato con riflessi viola. Al naso intenso, verticale, lascia affiorare note di frutto rosso non maturo, agrume rosso e melograno che si sposano perfettamente ai sentori di fiori rossi e lampone. Al palato risulta fresco, croccante e giustamente tannico.