

# Terre della Baronia Rosso 2019 – Sicilia DOP



AZIENDA AGRICOLA  
**G. MILAZZO**  
VINO E OLI



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**UVE:** Nero d'Avola dominante e Perricone

**VIGNETI:** Munti

**ETA' MEDIA VIGNETI:** oltre i 15 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** suolo argilloso organico e piuttosto profondo

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**CEPPI PER ETTARO:** oltre 5600

**RESA PER ETTARO:** 80Q

**EPOCA DI RACCOLTA:** ottobre

**MODALITA' DI RACCOLTA:** selezione dei grappoli in pianta e raccolta manuale in cassette da 14 kg

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene delicatamente diraspata e dopo una macerazione prefermentativa a freddo di 24/48h viene fatta fermentare in vinificatori verticali in acciaio per circa 3 settimane con rimontaggi all'aria giornalieri, al fine di ottimizzare l'estrazione di colori ed aromi dalle bucce

**MATURAZIONE:** circa 12 mesi parte in barrique di rovere e parte in acciaio – affinamento finale in bottiglia

**ALCOL:** 14,5 % vol

**ABBINAMENTO:** accompagna primi piatti a base di carni e verdure, carni alla griglia, arrosti, selvaggina, formaggi a media stagionatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 17-18° c circa

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** oltre 8/10 anni

Un *terroir* unico le Terre della Baronia con le sue 9 aree e relative sub aree. Le porzioni di vigneto 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 .

## IL LAVORO IN CANTINA

L'approccio enologico è all'insegna della valorizzazione del lavoro agronomico, che si caratterizza in particolare per un'accurata gestione in verde e diradamento dei grappoli. Grande attenzione ai tempi di macerazione e alle temperature. Attenta selezione dei legni per far emergere con eleganza il profilo sensoriale così peculiare del nostro Nero d'Avola.

## NOTE SENSORIALI

Si presenta di un colore rosso impenetrabile. Al naso è ricco con sentori dolci che ricordano la mora di gelso e la ciliegia nera. Speziature dolci ricordano la liquirizia, l'incenso e la bacca di cacao. Al palato è strutturato con un carattere vigoroso ma allo stesso tempo elegante e fragrante, dotato di ottima persistenza.