

Castello Svevo Rosso 2014 – Terre Siciliane IGP



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero d'Avola dominante

VIGNETI: Munti

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 15 anni

TIPOLOGIA TERRENO: versante inferiore di declivio lieve, suolo molto organico e piuttosto profondo

SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

EPOCA DI RACCOLTA: settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: l'uva viene delicatamente diraspata. la fermentazione macerazione avviene a temperatura controllata, per un periodo di circa una settimana. quindi si procede con la svinatura

MATURAZIONE: circa 12 mesi in acciaio – circa 6 mesi affinamento in bottiglia

ALCOL: 13 % vol

ABBINAMENTO: antipasti a base di verdure, salumi, piatti a base di carne bianca e rossa, formaggi freschi e a media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° c circa

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: circa 5/6 anni

I nomi dei nostri vini hanno tutti un forte legame con la storia familiare e del territorio dove produciamo. Così per il **Castello Svevo**, nome che si ispira al Castello di Chiamonte di Siculiana in provincia di Agrigento. Un palazzo fortificato, eretto nel XIII secolo, utilizzato da Federico II, a cui è dedicato proprio il nostro spumante più prestigioso e il più blasonato, come residenza di caccia. Vini semplici ma di carattere nei quali si riconosce l'impronta Milazzo: coltivazione biologica, cura nella vinificazione, tempo per la maturazione.

NOTE SENSORIALI

Si presenta di un accattivante colore rosso rubino. Al naso regala dei profumi floreali di rosa rossa, fruttati di mora e lampone insieme a percezioni di speziato e terrose. L'assaggio risulta di piacevole freschezza e dall'apprezzabile equilibrio gustativo.