

# Castello Svevo Rosso 2015 – 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 Chiaramonte 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.