

# Fancello Rosso 2014 - Sicilia DOP



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



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**UVE:** Blend Nero d'Avola coltivato e una composizione di 18 diversi vitigni provenienti dal campo sperimentale aziendale

**VIGNETI:** Munti e Milici

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

**TIPOLOGIA TERRENO:** Munti, versante inferiore di declivio lieve, suolo molto organico e piuttosto profondo – Milici, altipiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea ricco di scheletro

**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 e dopo una macerazione prefermentativa a freddo di 24/48h viene fatta fermentare in vinificatori verticali in acciaio per circa 1 settimana con rimontaggi all'aria giornalieri al fine di ottimizzare l'estrazione di colori ed aromi dalle bucce

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

**ALCOL:** 14 % vol

**ABBINAMENTO:** ottimo come aperitivo, può essere valorizzato nell'accostamento ad 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

Una contaminazione vera e propria con l'antico gergo toscano (Fancello per fanciullo) per questo rosso accattivante, fresco e originale.

## NOTE SENSORIALI

Si presenta di un bel rosso rubino cupo con riflessi viola. Intenso olfatto fruttato di marasca, ciliegia e prugna, evidenti note speziate e di inchiostro. In bocca risulta morbido e vellutato, di grande bevibilità. Sapido, intenso, equilibrato.