



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

# Fondirò Rosso 2009 – Vino Rosso



**UVE:** una particolare selezione aziendale definita V12, propagata partendo da un antico biotipo di Perricone

**VIGNETI:** Fondiro' Alto

**PRIMA ANNATA:** 2006

**ETA' MEDIA VIGNETI:** oltre i 30 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** Cordone Speronato

**CEPPI PER ETTARO:** oltre 6000

**RESA PER ETTARO:** 60Q

**EPOCA DI RACCOLTA:** meta' ottobre

**MODALITA' DI RACCOLTA:** manuale in cassette da 14 kg

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene delicatamente sgranellata e dopo un'ulteriore selezione manuale viene trasferita in vinificatori verticali con follatura meccanica dove, dopo una macerazione di 30 giorni completa la fermentazione alcolica. la malolattica e' svolta in barrique di rovere

**MATURAZIONE:** parte in acciaio inox e in parte in barriques di rovere nuove, per circa 36 mesi. affinamento in bottiglia per un minimo di 12 mesi

**ALCOL:** 14 % vol

**ABBINAMENTO:** carne alla griglia con particolare predilezione per carni rosse di buona mazzatura (black Angus), tagli di suino iberico, arrostiti, selvaggina (cinghiale, cervo, capriolo) e formaggi di media stagionatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18° c circa

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** 8-10 anni

Fondirò, VINO ROSSO senza classificazioni IGP e DOP per lasciare tutta la libertà di creare un vino rosso unico e moderno.

## SELEZIONE CLONALE

Una selezione di ceppi particolarmente precoci che raggiungono una straordinaria maturità polifenolica capace di renderlo decisamente più stabile nel tempo. Al contempo una varietà delicata che teme l'eccesso d'insolazione e proprio per questo la sperimentazione ha portato alla messa a punto di rigoroso protocollo di gestione dello sviluppo della pianta e della chioma.

## AMBIENTE DI COLTIVAZIONE

Uno spuntone di roccia calcarea spudorata che emerge nella valle opposta alla cantina, in contrada Fondirò. Un poggio con un notevole pendio circondato dai terreni argillosi del fondo valle che dà vita ad un suolo davvero particolare. Un microclima speciale, dove grazie al pendio troviamo una maggiore protezione dai raggi solari. La sinergia tra tutti questi elementi è ciò da cui nasce il Cru Fondirò.

## NOTE SENSORIALI

Un frutto maturo sull'attacco gustativo con tannini dolcissimi e morbidi. Ma giovanile sia nell'aspetto visivo, che conserva un colore viola che richiama al succo del frutto, così al palato dove la terziarietà dei caratteri emerge sul finale con dei sentori di legno del tutto peculiari.