



AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO
VINO E SPUMANTE

Milazzo D.zero – Pas Dosé Rosé Spumante Metodo Classico



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: particolari selezioni di un antico biotipo di calabrese comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come

Inzolia Rosa supportata dall'apporto aromatico di alcune selezioni di biotipi di Chardonnay

VIGNETI: Milici e Munti

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 15 anni

TIPOLOGIA TERRENO: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea ricco di scheletro - versante inferiore di declivio lieve, suolo molto organico e piuttosto profondo

SISTEMA ALLEVAMENTO: Tendone e Guyot

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

EPOCA DI RACCOLTA: prima metà di agosto Chardonnay- prima metà di settembre Inzolia Rosa

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: le uve rosse vengono diraspate e dopo una breve macerazione a freddo per alcune ore vengono pressate. le uve bianche sono pressate a grappolo intero. il mosto fiore viene fermentato a temperatura controllata. l'affinamento delle basi spumante avviene in acciaio

MATURAZIONE: la cuvée, con l'aggiunta della "liqueur de tirage", viene avviata alla presa di spuma. le bottiglie sono state messe in catasta ove sono rimaste per 18 mesi sui lieviti. Il prodotto è definito "dosaggio zero" in quanto la "liqueur d'expédition" non contiene zuccheri aggiunti e il residuo zuccherino, naturalmente contenuto nel vino, non supera i 3,0 g/l.

ALCOL: 12,5% vol

ABBINAMENTO: particolarmente indicato in abbinamenti con pesce crudo, ostriche, lardi e salumi di razze pregiate e piatti a base di pesce in generale

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5 -7° c circa

SELEZIONE CLONALE

La valorizzazione dei vitigni autoctoni anche attraverso riscoperta di antichi biotipi, la sperimentazione in vigna nella selezione dei cloni e nella cura estrema per individuare il suolo più adatto, rappresentano da sempre gli elementi salienti del nostro lavoro di viticoltori. "L'Inzolia Rosa" ne è un esempio. Un antico biotipo di Calabrese da sempre coltivato su queste colline che diventa il cuore dei nostri vini e spumanti rosati. L'argilla calcarea di area Munti, nel versante più alto della collina che guarda verso Nord Ovest, permette a queste uve un ciclo di maturazione ideale, che ne preserva profumi, mineralità e un'interessante dorsale acidica che ben si adattano alla creazione di vini rosati.

IL LAVORO IN CANTINA

Il protocollo enologico è messo a punto con l'obiettivo di valorizzare al massimo il lavoro di ricerca agronomica sulle cultivar e la loro espressività, come risultato della positiva interazione tra varietale, suolo e microclima, nel pieno rispetto delle rigorose tecniche per la creazione di un dosaggio zero.

NOTE SENSORIALI

Di un bel colore rosa con riflessi color salmone. Il perlage è finissimo e persistente. Al naso rivela profumi dove emerge il frutto rosso di tipo esotico in cui si distinguono litchi e fragola con complementarietà floreale. Al palato risulta sapido e secco, richiama la salinità marina autentica e valorizza la struttura e la bevibilità con un'armonica persistenza.

