



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

# Rosé di Rosa – Vino Frizzante Rosato



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**UVE:** particolari selezioni di un antico biotipo di Calabrese comunemente conosciuti nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa

**VIGNETI:** Munti

**ETA' MEDIA VIGNETI:** oltre i 10 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:** inizio settembre

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

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono pigia-dirasapate dopo una breve macerazione a freddo per favorire la cessione di colore vengono pressate con pressa pneumatica. dopo un rapido illimpidimento a freddo, i mosti sono stati travasati e fermentati a temperatura controllata e con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio

**MATURAZIONE:** in acciaio per circa 4 mesi. seconda fermentazione in autoclave (sistema Martinotti)

**ALCOL:** 12 % vol

**ABBINAMENTO:** antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 -12°c circa

Giovane, fresco, fruttato elegante. Rosé di Rosa il FRIZZANTE ROSATO Milazzo. Impronta inconfondibile per il nostro Charmat corto. Seconda fermentazione nelle nostre autoclavi per un breve periodo per esaltare al calice profumi e morbidezza dall'impatto immediato.

## LA 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.

## NOTE SENSORIALI

Si presenta di un bel colore rosato con riflessi ramati. Al calice offre sentori di frutto maturo con riferimento ai frutti di bosco. In bocca risulta fragrante e pieno con una buona sapidità e una piacevole lunghezza.