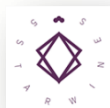


Terre della Baronía Rosato 2016 – Sicilia DOP



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA



90/100



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: particolari selezioni di un antico biotipo di Calabrese comunemente conosciuto 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

RESA PER ETTARO: 90Q

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: circa 4 mesi in acciaio – circa 2 mesi affinamento in bottiglia

ALCOL: 12,5 % vol

ABBINAMENTO: ideale con antipasti e primi piatti di pesce e verdure, secondi di pesce e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12°c circa

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 bel colore rosa con sfumature violacee. Al naso emergono sentori fini di rosa canina, lamponi, susine con leggere note minerali. Al palato è fresco e piacevole con ritorni di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche e una sinuosa scia sapida finale.