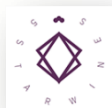


# Terre della Baronía Rosato 2017 – Sicilia DOP



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



90/100



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

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

**VIGNETI:** Munti

**ETA' MEDIA VIGNETI:** oltre i 10 anni

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

**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

Un bellissimo colore rosa brillante con riflessi viola e confetto. Intenso al naso, elegante e raffinato. Emergono sentori di vegetale aromatico, frutto rosso non maturo, lampone, mora e uva spina. Al palato è fresco sapido e con acidità evidente che lo rende molto interessante e originale.