

ROSÉ DI ROSA

VINO FRIZZANTE - ROSATO



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Particolari selezioni di un antico biotipo di Calabrese, comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa.

ETÀ MEDIA VIGNETI: Dai 5 ai 10 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Fondirò, area Munti:* terreni argillosi neri, fortemente minerali
– *Contrada Fondirò, area Giuseppina:* matrice calcarea - argillosa.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

CEPPI PER ETTARO: 5600

EPOCA DI RACCOLTA: Inizio Settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale, in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pigia-diraspate e dopo una breve macerazione a freddo, per favorire la cessione del colore, vengono pressate con pressa pneumatica a polmone chiuso. Dopo un rapido illimpidimento a freddo, i mosti sono stati travasati e fermentati a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

MATURAZIONE: In serbatoi di acciaio. Seconda fermentazione in autoclave (metodo Martinotti)

ALCOL: 12% Vol.

ABBINAMENTO: Antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7 °C

Giovane, fresco, fruttato elegante. Rosé di Rosa è 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.

NOTE SENSORIALI

Colore rosa intenso con riflessi granati che ricordano il frutto del melograno. Al naso emerge un floreale intenso che si integra con sentori di zagara e agrumato maturo. In bocca è equilibrato, fresco, sapido e allo stesso tempo setoso. Sul finale emergono note fruttate riconducibili al lampone.

