

ROSÉ DI ROSA

VINO FRIZZANTE - ROSATO



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Antico biotipo di Nero d'Avola, comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa

ETÀ MEDIA VIGNETI: Contrada Fondirò, area Munti: 20 anni – Contrada Fondirò, area Giuseppina: 15 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7 °C

Giovane, fresco, con un fruttato elegante: Rosé di Rosa è il frizzante rosato Milazzo. Impronta inconfondibile per il nostro charmat corto: seconda fermentazione in autoclave per un breve periodo per esaltare al calice profumi e morbidezza dall'impatto immediato.

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

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.

Da abbinare ad antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.

