

ROSSO DI NERA

VINO FRIZZANTE - ROSSO



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero d'Avola

ETÀ MEDIA VIGNETI: Contrada Fondirò, area Munti: 20 anni

TIPOLOGIA TERRENO: Contrada Fondirò, area Munti: terreni argillosi neri, fortemente minerali

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: 12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7 °C

Giovane, fresco, con un fruttato elegante: Rosso di Nera è il frizzante rosso 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

Si presenta di un bel colore rosso granato con riflessi viola. Al naso intenso, verticale, lascia affiorare note di frutto rosso non maturo, agrume rosso e melograno che si sposano perfettamente ai sentori di fiori rossi e lampone. Al palato risulta fresco, croccante e giustamente tannico.

Da abbinare ad antipasti, primi piatti leggeri, zuppa di pesce e carni rosse.

