



## ROSSO DI NERA MILAZZO

**UVE:** Nero d'avola

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Suolo argilloso organico e piuttosto profondo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**EPOCA DI RACCOLTA:** Inizio settembre

**MODALITÀ DI RACCOLTA:** Manuale in cassette da 14 kg

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono pigia-dirasapate dopo una breve macerazione a freddo per favorire la cessione del 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:** In acciaio per circa 4 mesi. Seconda fermentazione in autoclave (sistema Martinotti)

**ALCOL:** 12 ,5% vol

**DESCRIZIONE:** Giovane, fresco, fruttato. Rosso di Nera il FRIZZANTE ROSSO Milazzo. Impronta inconfondibile per lo Charmat corto Milazzo. Seconda fermentazione nelle autoclavi per un breve periodo per esaltare al calice profumi e morbidezza dall'impatto immediato.

**NOTE SENSORIALI:** 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.





RIGONI SRL – VIA ENRICO TOTI, 7 – LECCO 23900 – TEL. 0341/1890063 – [info@rigonisrl.it](mailto:info@rigonisrl.it)