



TERRE DELLA BARONIA ROSSO SICILIA DOP MILAZZO

UVE: Nero d'Avola dominante e Perricone

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Munti, suolo argilloso organico e piuttosto profondo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

EPOCA DI RACCOLTA: Ottobre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Selezione dei grappoli in pianta e raccolta manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: L'uva viene delicatamente diraspata e dopo una macerazione prefermentativa a freddo di 24/48h viene fatta fermentare in vinificatori verticali in acciaio per circa 3 settimane, con rimontaggi all'aria giornalieri al fine di ottimizzare l'estrazione di colori ed aromi dalle bucce

MATURAZIONE: Circa 12 mesi parte in barrique di rovere e parte in acciaio. Affinamento finale in bottiglia

ALCOL: 14,5% vol

DESCRIZIONE: Un terroir unico le Terre della Baronia con le sue 9 aree e relative sub aree. Le porzioni di vigneto di area Munti dove sono state impiantate queste selezioni clonali di Nero d'Avola sono state scelte proprio perché più ricche di sostanza organica e di struttura, grazie proprio al profilo argilloso viene esaltata l'espressione del territorio regalando una particolare ricchezza gustativa e olfattiva .

NOTE SENSORIALI: Si presenta di un colore rosso impenetrabile. Al naso è ricco con sentori dolci che ricordano la mora di gelso e la ciliegia nera. Speziature dolci ricordano la liquirizia, l'incenso e la bacca di cacao. Al palato è strutturato con un carattere vigoroso ma allo stesso tempo elegante e fragrante, dotato di ottima persistenza.





RIGONI SRL – VIA ENRICO TOTI, 7 – LECCO 23900 – TEL. 0341/1890063 – info@rigonisrl.it