



## 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.



