



## ROSÈ DI ROSA MILAZZO

**UVE:** Particolari selezioni di un antico biotipo di Calabrese comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa

**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 di 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 % vol

**DESCRIZIONE:** La valorizzazione dei vitigni autoctoni anche attraverso riscoperta di antichi biotipi, la sperimentazione in vigna nella selezione dei cloni e nella cura estrema per individuare il suolo più adatto, rappresentano da sempre gli elementi salienti del nostro lavoro di viticoltori. "L'Inzolia Rosa" ne è un esempio. Un antico biotipo di Calabrese da sempre coltivato su queste colline che diventa il cuore dei nostri vini e spumanti rosati.

**NOTE SENSORIALI:** Colore accattivante, rosa intenso con riflessi granati che ricordano il frutto del melograno. Al naso sono evidenti le note di uva spina e ribes con un finale agrumato che riporta al pompelmo rosa. In bocca è equilibrato, fresco, sapido e allo stesso tempo setoso. Sul finale emergono note fruttate riconducibili al lampone



