

Fancello Rosso 2018 - Sicilia DOP



AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Blend Nero d'Avola dominante e una composizione di diversi vitigni provenienti dal campo sperimentale aziendale

VIGNETI: Munti e Milici

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 15 anni

TIPOLOGIA TERRENO: Munti, suolo argilloso organico e piuttosto profondo – Milici, altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea ricco di scheletro

SISTEMA ALLEVAMENTO: guyot

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

EPOCA DI RACCOLTA: settembre

MODALITA' DI 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 1 settimana con rimontaggi all'aria giornalieri al fine di ottimizzare l'estrazione di colori ed aromi dalle bucce

MATURAZIONE: circa 12 mesi in acciaio – affinamento finale in bottiglia

ALCOL: 14,5% vol

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo, può essere valorizzato nell'accostamento ad antipasti a base di verdure, salumi, piatti a base di carne bianca e rossa, formaggi freschi e a media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° c circa

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: circa 5/6 anni

Una contaminazione vera e propria con l'antico gergo toscano (Fancello per fanciullo) per questo rosso accattivante, fresco e originale.

NOTE SENSORIALI

Si presenta di un bel rosso porpora cupo con riflessi viola. Intenso olfatto fruttato di marasca, ciliegia e prugna, evidenti note speziate e di inchiostro. In bocca risulta morbido e vellutato, di grande bevibilità. Sapido, intenso, equilibrato.