



AZIENDA AGRICOLA  
G. MILAZZO  
VITTI DELLA ARONIA



### **Fancello Nr. 359**

#### **Druer:**

Blanding Nero d'Avola dyrket og en sammensætning af 18 forskellige vinstokke, der kommer fra virksomhedens eksperimentelle felt  
Høstperiode: september

#### **vinfremstilling:**

druerne er fedtede, og efter en kold maceration af 24 / 48h gæring fermenteres i ståltanke i ca. 1 uge med daglige pumpovers, for at optimere ekstraktionen af farver og aromaer fra druesalerne

#### **aldring:**

Ca. 12 måneder i stål - ca. 6 måneder i flaske  
Alc. 14% vol

#### **Farve.**

Den har en smuk mørk rubinrød med lilla refleksioner.  
Duft. Intense frugtagtig af kirsebær og blomme,  
Smag. tydelige krydret, blød og fløjlsagtig, let drikkelig  
intens, afbalanceret.