



AZIENDA AGRICOLA  
**G. MILAZZO**  
TERRE DI SICILIA

# Duca di Montalbo Rosso 2007 - Sicilia IGT



**UVE:** particolari selezioni di Nero d'Avola e Nero Cappuccio

**VIGNETI:** Montalbo

**PRIMA ANNATA:** 1993

**ETA' MEDIA VIGNETI:** oltre 50 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** altopiano di origine marnosa, con elevata componente argillosa, fortemente calcarea

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** guyot e cordone speronato

**CEPPI PER ETTARO:** oltre 5600

**RESA PER ETTARO:** 60Q

**EPOCA DI RACCOLTA:** fine ottobre

**MODALITA' DI RACCOLTA:** selezione dei grappoli in pianta e raccolta manuale in cassette da 14 kg

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene selezionata a mano quindi diraspata ed è stata poi trasferita in vinificatori verticali dove il mosto è stato sottoposto a periodici rimontaggi. Una lunga macerazione sulle bucce fino al completo abbassamento delle vinacce. La malolattica è stata svolta in barrique di rovere per il Nero d'Avola mentre per il Nero Cappuccio sono stati utilizzate le botti grandi

**MATURAZIONE:** 48 mesi in barrique e botti grandi, a cui è seguito un periodo in vasche d'acciaio. Affinamento finale in bottiglia

**ALCOL:** 14 % vol

**ABBINAMENTO:** piatti elaborati di carne come controfiletto di manzo inglese, petto d'anatra o d'oca, agnello, selvaggina (cinghiale, capriolo, cervo), formaggi erborinati e a lunga stagionatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18° c circa

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** oltre i 20 anni

È il nostro Rosso più prezioso.

Solo le vendemmie migliori, utilizzando i vigneti più antichi, con oltre 50 anni di vita e con la resa più bassa, diventano Duca di Montalbo. Il Cru è determinante: la contrada Montalbo è caratterizzata da una marna calcarea al 100%, un suolo "lunare" sorprendentemente adatto alla lunga maturazione dei vini rossi.

## LA VENDEMMIA

La vendemmia 2007 ha rappresentato una grande annata per i vini rossi. Si è caratterizzata per un'estate caldissima ma con forti escursioni termiche, fino alla fine. Pregio dell'annata è legato al fatto di aver consentito una perfetta ed eccezionale maturazione dei polifenoli e tannini. Il risultato sono dei vini "pregni" di carattere polifenolico, ma estremamente freschi, con note balsamiche e speziate, levigate e vellutate al palato.

## NOTE SENSORIALI

Un colore rosso intenso con riflessi viola. Al naso fresco ed elegante, lascia emergere sentori di frutta rossa fresca dove si distinguono la mora, il lampone e la prugna, chiude con delle note speziate, sentori vegetali aromatici come rosmarino e timo. Al palato è potente e strutturato: ricco in tannino di eccezionale qualità, setoso ed elegante. Corposo e fresco allo stesso tempo rivela una grande persistenza gustativa.