



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.