

Maria Costanza Rosso 2018 - Sicilia DOP



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
SICILIA



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero d'Avola

VIGNETI: Giuseppina, Milici e Munti

PRIMA ANNATA: 1991

ETA' MEDIA VIGNETI: da 20 a 30 anni

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

SISTEMA ALLEVAMENTO: guyot e cordone speronato

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

RESA PER ETTARO: 80Q

EPOCA DI RACCOLTA: metà ottobre

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

VINIFICAZIONE: l'uva viene delicatamente sgranellata e dopo un'ulteriore selezione manuale viene trasferita in vinificatori orizzontali e verticali dove, dopo una macerazione di 15 giorni completa la fermentazione alcolica. La malolattica è svolta parte in barrique di rovere e parte in acciaio

MATURAZIONE: circa 18 mesi, parte in barrique, parte in acciaio -affinamento finale in bottiglia

ALCOL: 14 % vol

ABBINAMENTO: perfetto con preparazioni di verdure, arrostiti di carne, selvaggina, formaggi a media e lunga stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 - 18° c circa

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: oltre i 10 anni

Il Maria Costanza Rosso è l'espressione più intensa del nostro modo di interpretare il vitigno siciliano per eccellenza il NERO D'AVOLA.

SELEZIONE CLONALE

Nel corso degli anni una virtuosa evoluzione ha accompagnato il lavoro di nostri agronomi ed enologi. Nella quota dei vigneti più antichi sono stati inseriti gli apporti di nuovi cloni posizionati in aree più ricche di sostanza organica e di struttura, con l'obiettivo di tenere conto della progressiva mutazione climatica dovuta al riscaldamento globale e continuare il lavoro di valorizzazione del particolare profilo aromatico che caratterizza da sempre il Maria Costanza.

IL LAVORO IN CANTINA

Il lavoro in cantina si caratterizza per un'accurata scelta delle tecniche di vinificazione: tempi di macerazione, fermentazione e affinamento. Con uno sguardo attento alla selezione dei legni.

NOTE SENSORIALI

Colore rosso intenso con riflessi viola. Al naso sentori floreali evidenti e fruttati riconducibili alla marasca. Chiude con speziature e vegetali aromatici quali l'ortica e la foglia di fico. In bocca risulta morbido, elegante e vellutato con un'eccezionale persistenza.