

Maria Costanza 2013 Rosso Riserva - Sicilia DOP



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA SICILIA



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero d'Avola

VIGNETI: Contrada Milici

PRIMA ANNATA: 2013

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre 30 anni

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

SISTEMA ALLEVAMENTO: cordone speronato

CEPPI PER ETTARO: oltre 6000

RESA PER PIANTA: 800 grammi

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 30 giorni, completa la fermentazione alcolica. La malolattica è svolta parte in barrique di rovere e parte in acciaio

MATURAZIONE: circa 24 mesi in barrique di rovere, completa con circa un anno in vasche in acciaio. È stato imbottigliato nell'autunno del 2016.

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 20 anni

Il Maria Costanza Rosso Riserva rappresenta il culmine del lavoro di ricerca agronomica ed enologica sui nostri cloni di Nero d'Avola, per dare vita ad un nuovo vino rosso che, nel solco della tradizione aziendale costruita sul successo del suo Maria Costanza Rosso, apra nuove strade per l'interpretazione del più grande vitigno autoctono siciliano.

AMBIENTE DI COLTIVAZIONE

Questo piccolo areale è stato selezionato tra le diverse sub aree che costituiscono la cuvée del Maria Costanza Rosso, etichetta storica dell'azienda, sia per le peculiarità del clone che vi è impiantato, che per le specifiche caratteristiche del suolo e delle condizioni climatiche. Un suolo dalla matrice fortemente calcarea e dalla forte espressività varietale. Dati questi fattori è stato scelto di intervenire in vigna con un diradamento molto spinto, in modo da valorizzare al massimo il corredo aromatico e fenolico del varietale. Un'attenzione meticolosa e una cura giornaliera del vigneto per seguirne, passo a passo, l'evoluzione fino al momento della raccolta.

NOTE SENSORIALI

Colore rosso intenso cupo e quasi impenetrabile. Evidenti sentori di speziatura, pepe verde e bacca di cacao non tostata, a cui seguono frutti rossi freschi quali il mirtillo e il ribes. Sul finale note di tostatura leggera che richiamano l'incenso. In bocca è pieno, intenso e avvolgente. Il tannino è deciso, ricco e di ottima qualità. Struttura e freschezza garantiscono una notevole persistenza e bevibilità.



92/100



Premio Vinofed

