ACQUISTATO IL .....

"Maria Costanza" Rosso Sicilia DOP 2020 2020

La potenza del Nero d’Avola



La Vigna

Terreno	altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea ricco di scheletro - versante inferiore di declivio lieve, suolo molto organico e piuttosto profondo
Esposizione Allevamento	Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot
Densità imp.	5600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	nero d'avola 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Modalità di raccolta: Selezione in pianta dei grappoli e raccolta manuale, in cassette da 14 kg. Vinificazione: L’uva viene sgranellata e poi trasferita in vinifi catori orizzontali e verticali dove il mosto, dopo una macerazione medio-lunga sulle bucce, completa la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica è stata svolta parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio. Maturazione:24 mesi, parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio. Affinamento finale in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso intenso con rifl essi viola. Al naso sentori fl oreali evidenti e fruttati riconducibili alla marasca. Chiude con speziature e vegetali aromatici quali ortica e foglia di fi co. In bocca risulta morbido, elegante e vellutato, con

un’eccezionale persistenza.

Negli anni '90, l'azienda Milazzo è stata tra le prime a credere che il Nero d'Avola potesse diventare un grande rosso da invecchiamento, cambiando per sempre il destino della viticoltura siciliana di qualità. E questo vino ne è un esempio tangibile. Siamo nelle campagne di Campobello di Licata, in provincia di Agrigento, dove il paesaggio sembra quasi un miraggio africano. Qui le vigne dell'Azienda Agricola Milazzo affondano le radici in un suolo molto particolare, caratterizzato da una matrice argillosa fortemente calcarea. Questo terreno bianco, che riflette la luce solare, permette alle uve di maturare perfettamente senza "cuocersi", mantenendo un'acidità sorprendente nonostante le temperature siciliane. Maria Costanza è un omaggio a una figura storica della famiglia Milazzo, una donna che incarna l'eleganza e la tenacia necessarie per coltivare queste terre difficili ma generose. Nero d'Avola, la produzione di questo vino segue una filosofia meticolosa. Dopo la fermentazione in acciaio con lunghe macerazioni sulle bucce per estrarre colore e polifenoli, il vino intraprende un viaggio di affinamento importante. Riposa infatti per circa 24 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, per poi concludere la maturazione con almeno altri due anni di sosta in bottiglia prima di uscire sul mercato. Colore rosso rubino profondo, quasi impenetrabile, con riflessi che virano verso il granato, al naso è un trionfo di macchia mediterranea, marasca sotto spirito e prugna matura ma anche note evolute di cacao, tabacco dolce e una punta di cannella. In bocca è una vera forza della natura. I tannini sono presenti ma setosi, come un vestito sartoriale che avvolge il palato. Il finale è lunghissimo, con un ritorno di frutti neri e una nota speziata che non finisce mai. Grazie alla sua struttura imponente e alla sapiente gestione del legno, può invecchiare serenamente per 10 o 15 anni, diventando sempre più vellutato e complesso. In tavola cerca compagni audaci. Si sposa a meraviglia con carni rosse e saporite, fin anche a un cosciotto d'agnello al forno con rosmarino e patate.

Siamo a Campobello di Licata, in provincia di Agrigento, in una terra dove il sole picchia forte e il vento porta con sé il profumo del mare. Qui la famiglia Milazzo ha dato vita a una realtà che è diventata, nel corso dei decenni, un vero e proprio punto di riferimento per chi cerca l'eccellenza siciliana, unendo una meticolosa cura artigianale a una visione imprenditoriale moderna. Veri e propri pionieri, i Milazzo sono stati tra i primi in Sicilia a credere fermamente nel potenziale della viticoltura biologica, quando ancora era un concetto lontano dai riflettori. Ma non solo. La loro grande intuizione è stata quella di scommettere sulla "spumantizzazione" in terra sicula. Se oggi degustiamo bollicine siciliane capaci di competere con i grandi nomi internazionali, lo dobbiamo in gran parte al coraggio e alla lungimiranza di questa azienda, che ha saputo interpretare il Metodo Classico in una chiave mediterranea unica. La filosofia di Milazzo si basa su un concetto fondamentale: il rispetto della biodiversità. I vigneti non sono distese monotone, ma ecosistemi vivi, dove la vite convive con la flora locale. In cantina, l'approccio è quello del "bio-integrale". Non si tratta solo di seguire un regolamento, ma di applicare uno stile di vita che minimizza l'intervento umano per lasciare che sia la natura a parlare. Questo si traduce in vini che hanno una "firma" inconfondibile: una pulizia aromatica estrema e una

struttura che non stanca mai il palato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821