



Az. G. Milazzo – Duca Di Montalbo
Grande Cuvée | Sicilia DOP Superiore
(Sicilia) Nero d'Avola – Nero
Cappuccio
Italië (SICILIA) – 2009

Domein

Az. G. Milazzo

De Azienda Agricola G. Milazzo is gelegen in de provincie Agrigento, het zuiden van Sicilië. Het domein omvat meer dan 75 hectaren wijngaarden, 400 m boven de zeespiegel. De familie Milazzo verbindt zich al meer dan 150 jaar met de traditionele landbouw van het eiland Sicilië. Ze hechten veel belang aan inheemse soorten en kweken deze op biologische wijze. Deze methode is officieel gecertificeerd sinds 2012, nadat men vijf jaar eerder met de biologische conversie van start ging. Ze hebben een eigen keurmerk voor zuiverheid: de ijsvogel, zelf een kleine watervogel die enkel kan overleven in onbezoedelde omgevingen.

Vinificatie

Manuele oogst met selectie aan de druivenstok (zeer laat, pas eind oktober), verzameld in kleine bakjes van 14kg. De alcoholische fermentatie duurt ongeveer 30 dagen. De malolactische fermentatie werd voltooid in eiken vaten. Nadien rijpt de wijn gedurende 48 maanden in eiken vaten gevolgd door een rijping in inox tanks en een laatste verfijning van 2 jaar rijping op fles. Alleen tijdens de beste jaren geproduceerd en gelegen op de oudste wijngaarden met meer dan 50 jaar oude wijnstokken met een heel lage opbrengst per hectare. Kleine wijngaard van 3 ha, bestaande uit klei en kalk.

Smaak

Diepe, robijnrode kleur. Intens, rijk aan tertiaire aroma's, met kruidige toetsen van tabak, peper, balsamico alsook wilde kersen, braam, framboos en pruim. Het mondgevoel is warm, sappig en fris, vol en gestructureerd met afgeronde tannines en een krachtige smaak. De wijn heeft een lange finish. Woorden komen tekort om de klasse van de Duca di Montalbo te beschrijven!

Gerechten

Lamsvlees | Wild | Eendenborst - koud

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Nero d'Avola, Nero Cappuccio

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Elegant verfijnd

