

**Az. G. Milazzo Rosso – Maria Costanza
| Sicilia DOP (Sicilia) Nero d'Avola | BIO
Italië (SICILIA) – 2018**

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 die verzameld wordt in kleine bakjes van 14 kg. De druiven worden zacht geperst, waarna een alcoholische fermentatie volgt gedurende 15 dagen. De malolactische fermentatie is gedaan in eiken vaten, waarna de wijn gedurende 18 maanden rijpt in deels eiken vaten, deels in inox vaten, waarna er nog een finale rijping volgt op fles gedurende 6 maanden.

Smaak

Een erg intense rode kleur. In de neus ondervinden we een kruidige toets met wat mineraliteit. Na enkele minuten in het glas geeft deze wijn veel aroma's van rijp fruit (zwarte kersen en confituur) en bloemen. In de mond blijft hij zacht, warm en mooi gestructureerd. Kortom: rond, zacht en met een lange finale.

Gerechten

Vlees - geroosterd, Wild, Kaas - halfhard

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Nero d'Avola

Teeltwijze: Biologisch

Serveertemperatuur: 16-18 °C

