Wijnfiche

Az. G. Milazzo Rosso - Maria Costanza | Sicilia DOP (Sicilia) | BIO Nero d'Avola Italië (SICILIA) — 2019

Domein

Az. G. Milazzo

Azienda Agricola G. Milazzo ligt bij Campobello di Licata, in de provincie Agrigento, in het zuiden van Sicilië. Het domein omvat 97 hectare wijngaarden, gelegen op ongeveer 400 meter hoogte op de heuvels ten noordoosten van Campobello di Licata. De familie Milazzo verbindt zich al meer dan 150 jaar met de traditionele landbouw van het eiland Sicilië. Sinds het midden van de jaren 1980 werken ze biologisch en sinds 2011 zijn alle eigen gronden biologisch gecertificeerd. Naast internationale variëteiten hechten ze veel belang aan inheemse druiven en het behoud van oude biotypes. De ijsvogel, symbool van het domein, staat voor hun aandacht voor natuur en biodiversiteit.

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 36 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 (kers en confituur). In de mond blijft hij zacht, warm en mooi gestructureerd. Kortom: rond, zacht en met een lange finale.

Gerechten

Vlees - geroosterd | Wild | Lamsvlees - gegrild | Kaas - halfhard

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Nero d'Avola
Teeltwijze: Biologisch
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Complex royaal

