

Az. G. Milazzo – Castello Svevo | Sicilia
DOP (Sicilia) | BIO
Italië (SICILIA) – 2022**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

De druiven zijn afkomstig van de biologisch bewerkte Munti-wijngaarden, met wijnstokken van gemiddeld meer dan 10 jaar oud. De wijngaarden liggen op een lichte helling met diepe, zeer organische bodems en worden volgens het Guyot-systeem gesnoeid. De druiven worden handmatig geoogst en in kistjes van 14 kg naar de kelder gebracht. Na een zachte ontsteling volgt een temperatuurgecontroleerde fermentatie en maceratie van ongeveer een week. Vervolgens rijpt de wijn circa 12 maanden in roestvrijstalen tanks, gevolgd door ongeveer vier maanden flesrijping.

Smaak

Helder robijnrood van kleur met paarse reflecties. In de neus expressief en fruitig, met aroma's van rode roos, braam, kersen en framboos, aangevuld met subtiele kruidige en aardse tonen. In de mond fris en soepel, met een mooie balans tussen rijp rood fruit en levendige zuren. De zachte tannines zorgen voor structuur, terwijl de fruitige en kruidige tonen terugkeren in de aangename afdronk.

Gerechten

Pizza | Groenteschotel | Kaas - jong | Vlees - wit | Pasta alla Norma

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Nero d'Avola, Perricone

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

