Wijnfiche

# Az. G. Milazzo - Duca Di Montalbo Grande Cuvée | Sicilia DOP Superiore (Sicilia) Nero d'Avola - Nero Cappuccio
# Italie (SICILIA) — 2009

## Domaine

### Az. G. Milazzo

Azienda Agricola G. Milazzo est située près de Campobello di Licata, dans la province d'Agrigente, au sud de la Sicile. Le domaine compte 97 hectares de vignes, situés à environ 400 mètres d'altitude sur les collines au nord-est de Campobello di Licata. La famille Milazzo est liée depuis plus de 150 ans à l'agriculture traditionnelle de la Sicile. Elle travaille selon les principes de l'agriculture biologique depuis le milieu des années 1980 et, depuis 2011, l'ensemble de ses terres est certifié biologique. Outre les cépages internationaux, elle accorde une grande importance aux cépages autochtones et à la préservation d'anciens biotypes. Le martin-pêcheur, symbole du domaine, représente son engagement en faveur de la nature et de la biodiversité.

## Vinification

Récolte manuelle avec sélection sur la vigne (très tardive, seulement fin octobre), collectée dans des petits plateaux de 14 kg. La fermentation alcoolique dure environ 30 jours. La fermentation malolactique a été réalisée en fûts de chêne. Ensuite, le vin mûrit pendant 48 mois dans des fûts de chêne, suivi d'une maturation en cuves inox et d'un affinage final de 2 ans en bouteille. Produit uniquement pendant les meilleures années et situé sur les plus vieux vignobles avec des vignes de plus de 50 ans avec de très faibles rendements par hectare. Petit vignoble de 3 hectares composé d'argile et de calcaire.

## Dégustation

Couleur rouge rubis profond. Intense, riche en arômes tertiaires, avec des notes épicées de tabac, de poivre, de balsamique ainsi que de cerise sauvage, de mûre, de framboise et de prune. La bouche est chaude, juteuse et fraîche, pleine et structurée avec des tanins arrondis et une bouche puissante. Le vin a une longue finale.

## Mets adaptées

Agneau | Gibier | Filet de canard - froid

**Caractéristiques**

Type: Vin rouge
Cépage: Nero d'Avola, Nero Cappuccio
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

