Wijnfiche

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

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 qui est recueillie dans de petits conteneurs de 14 kg. Les raisins sont doucement pressés, suivis d'une fermentation alcoolique pendant 15 jours. La fermentation malolactique est réalisée en fûts de chêne, après quoi le vin mûrit 36 ??mois en fûts de chêne, en partie en fûts d'acier inoxydable, puis en fût de 6 mois en bouteille.

Dégustation

Une couleur rouge très intense. Au nez, nous retrouvons une touche épicée avec une certaine minéralité. Après quelques minutes dans le verre, ce vin donne beaucoup d'arômes de fruits mûrs (cerise et confiture). En bouche, il reste doux, chaleureux et bien structuré. En bref: rond, doux et avec une longue finale.

Mets adaptées

Viande - grillé | Gibier | Viande d'agneau - grillée | Fromage mi-dur

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Nero d'Avola
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

