Wijnfiche

Az. G. Milazzo - Castello Svevo | Sicilia DOP (Sicilia) | BIO Italie (SICILIA) — 2022

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

Les raisins proviennent des vignobles de Munti, cultivés selon les principes de l'agriculture biologique, avec des vignes âgées en moyenne de plus de 10 ans. Les vignobles sont situés sur des pentes douces aux sols profonds et très riches en matière organique, et les vignes sont conduites en Guyot. Les raisins sont vendangés à la main et transportés à la cave dans des caisses de 14 kg. Après un égrappage délicat, la fermentation et la macération se déroulent à température contrôlée pendant environ une semaine. Le vin est ensuite élevé pendant environ 12 mois en cuves inox, suivis d'environ quatre mois d'élevage en bouteille.

Dégustation

D'une robe rubis brillante aux reflets violets. Le nez est expressif et fruité, avec des arômes de rose rouge, de mûre et de framboise, complétés par de subtiles notes épicées et terreuses. En bouche, le vin est frais et souple, avec un bel équilibre entre le fruit rouge mûr et une acidité vive. Des tanins souples apportent de la structure, tandis que les notes fruitées et épicées se retrouvent dans une finale agréable.

Mets adaptées

Pizza | Assiette de légumes | Fromage - jeune | Viande - blanche | Pasta alla Norma

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Nero d'Avola, Perricone
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

