

Maria Costanza G.Milazzo Vino Rosso

cod.: V00001



Il Rosso "Maria Costanza" è un vino che riesce a condensare in sé la bellezza e il calore di una terra splendida, la Sicilia. Un prodotto mediterraneo, in cui frutta rossa ed effluvi salmastri si alternano a profumi terziari, sviluppatosi durante il periodo di maturazione passato in legno, garantendo una beva ampia e intensa. Merito del lavoro svolto dalla cantina Milazzo, realtà produttiva che si caratterizza per una produzione sostenibile, in cui i metodi biologici si fanno portatori di etichette genuine, proprio come questo "Maria Costanza".

Questo "Maria Costanza" Rosso nasce dall'utilizzo in purezza di un grande vitigno autoctono a bacca rossa siciliano, il Nero d'Avola. Le viti di questa varietà vengono coltivate dalla cantina Milazzo con il sistema del guyot e del cordone speronato, su un altipiano di origine marnosa, in cui il sottosuolo risulta composto prevalentemente da argilla e calcare. Le uve, coltivate seguendo principi che si rifanno all'agricoltura biologica, una volta raccolte durante la fase della vendemmia, fermentano alcolicamente in acciaio, macerando sulle bucce per 15 giorni. Poi si procede con la fase di affinamento, che si protrae per un periodo di 36 mesi fra barrique e contenitori d'acciaio.

Il vino Rosso "Maria Costanza" si annuncia nel calice con una tonalità intensa e compatta, che richiama il rubino, a tratti impenetrabile. I profumi che ne compongono il profilo olfattivo si muovono intorno a note speziate e fruttate, impreziosite anche da leggeri rimandi salmastri. In bocca è di ottimo corpo, rotondo e tattile, con un palato caloroso e fasciante. Una bottiglia con cui la cantina Milazzo conferma il proprio percorso produttivo volto alla sostenibilità, in cui ogni etichetta deve farsi portatrice di una sfida che guarda al futuro tutelando il territorio.

Colore Rosso intenso e consistente

Profumo Di spezie dolci, piccoli frutti rossi, incenso e richiami salmastri

Gusto Ricco, intenso e corposo, morbido e caldo

Denominazione

Sicilia DOC

Vitigni

Nero d'Avola 100%

Regione

Sicilia (Italia)

Gradazione



14.0%

Formato

Bottiglia 75 cl

Vigneti

Da altopiano di origine marnosa con buona componente argillosa e calcarea e sistema di allevamento a Guyot e cordone speronato

Vinificazione

Fermentazione alcolica in acciaio con macerazione sulle bucce per 15 giorni

Affinamento

36 mesi in barrique e acciaio

Filosofia produttiva

Biologici

Temp. servizio

18°-20°C

Quando aprire

Per gustarlo al meglio, ti consigliamo di lasciare 'respirare' il vino almeno 15-30 minuti prima di servirlo

Bicchiere

Calice ampio

Ideale per i vini rossi di buona struttura e intensità, che necessitano di ossigenazione per aprirsi completamente e sviluppare al meglio il proprio corredo aromatico intenso e complesso

Quando bere

Evolve

Vino perfetto da bere subito, ma può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina

Puoi lasciarlo riposare in cantina anche oltre 5 anni

EUR 28,00
iva inc.

