

Duca Di Montalbo G.Milazzo Vino Rosso

cod.: v00003



UVE:

Particolari selezioni di Nero d'Avola e Nero Cappuccio

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Montalbo, altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot e cordone speronato

EPOCA DI RACCOLTA:

Fine ottobre

MODALITÀ DI RACCOLTA:

Selezione dei grappoli in pianta e raccolta manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE:

L'uva viene selezionata a mano quindi diraspata ed è stata poi trasferita in vinificatori verticali dove il mosto è stato sottoposto a periodici rimontaggi. Una lunga macerazione sulle bucce fino al completo abbassamento delle vinacce. La malolattica è stata svolta in barrique di rovere per il Nero d'Avola, mentre per il Nero Cappuccio sono state utilizzate le botti grandi

MATURAZIONE:

Circa 48 mesi in barrique e botti grandi, a cui è seguito un periodo in vasche d'acciaio. Affinamento finale in bottiglia

ALCOL:

14 % vol



DESCRIZIONE:

È il nostro Rosso più prezioso.

Solo le vendemmie migliori, utilizzando i vigneti più antichi, con oltre 50 anni di vita e con la resa più bassa, diventano Duca di Montalbo. Il Cru è determinante: la contrada Montalbo è caratterizzata da una marna calcarea al 100%, un suolo "lunare" sorprendentemente adatto alla lunga maturazione dei vini rossi.

LA VENDEMMIA

La vendemmia 2007 ha rappresentato una grande annata per i vini rossi. Si è caratterizzata per un'estate caldissima ma con forti escursioni termiche, fino alla fine. Il pregio dell'annata è legato al fatto di aver consentito una perfetta ed eccezionale maturazione dei polifenoli e tannini. Il risultato sono dei vini "pregni" di carattere polifenolico, ma estremamente freschi, con note balsamiche e speziate, levigate e vellutate al palato.

NOTE SENSORIALI

Un colore rosso intenso con riflessi viola. Al naso fresco ed elegante, lascia emergere sentori di frutta rossa fresca dove si distinguono la mora, il lampone e la prugna, chiude con delle note speziate, sentori vegetali aromatici come rosmarino e timo. Al palato è potente e strutturato: ricco in tannino di eccezionale qualità, setoso ed elegante. Corposo e fresco allo stesso tempo rivela una grande persistenza gustativa.

EUR 55,00
iva inc.

