

MARIA COSTANZA

SICILIA D.O.P. - ROSSO 2018



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero d'Avola

ETÀ MEDIA VIGNETI: Da 20 a 30 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Milici:* altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa, fortemente calcarea, ricco di scheletro – *Contrada Fondirò, area Munti:* terreni argillosi neri, fortemente minerali – *Contrada Fondirò, area Giuseppina:* matrice calcarea-argillosa.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

CEPPI PER ETTARO: 5600

RESA PER ETTARO: 80 q

EPOCA DI RACCOLTA: Metà Ottobre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Selezione in pianta dei grappoli e raccolta manuale, in cassette da 14 kg.

VINIFICAZIONE: L'uva viene sgranellata e poi trasferita in vinificatori orizzontali e verticali dove il mosto, dopo una macerazione medio-lunga sulle bucce, completa la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica è stata svolta parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.

MATURAZIONE: 24 mesi, parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio. Affinamento finale in bottiglia.

ALCOL: 14% Vol.

ABBINAMENTO: Perfetto con preparazioni di verdure, arrostiti di carne, selvaggina, formaggi a media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Oltre i 10 anni

PRIMA ANNATA: 1991

Primo nato tra i vini rossi Milazzo, il Maria Costanza Rosso è l'espressione più intensa del nostro modo di interpretare il vitigno siciliano per eccellenza: il Nero d'Avola.

FOCUS: STORICITÀ DI UN VITIGNO POLIEDRICO

Primo nato nel '91 tra i vini rossi Milazzo, il Maria Costanza getta le basi dei primi studi sulla popolazione isolana del Nero D'avola. Andando a ricercare il perfetto equilibrio, dopo un primo screening clonale su scala territoriale, tra la matrice pedologica dei terreni delle nostre contrade e l'espressività aromatica e fenolica di quest'uva; il tutto coadiuvato da scelte ponderate della grana e della capacità delle barriques che potessero accompagnare il percorso evolutivo del vino, esaltando l'espressione di ogni annata in un'ottica di sartorialità dell'eccellenza.

NOTE SENSORIALI

Colore rosso intenso con riflessi viola. Al naso sentori floreali evidenti e fruttati riconducibili alla marasca. Chiude con speziature e vegetali aromatici quali ortica e foglia di fico. In bocca risulta morbido, elegante e vellutato, con un'eccezionale persistenza.

