

Duca di Montalbo Rosso 2004 - Sicilia IGP



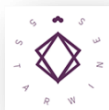
AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
SICILIA IGP



Prix Special
Vinofed 2015



Gran Medaglia
d'oro 2015



92/100



Medaglia
d'oro 2015



UVE: particolari selezioni di Nero d'Avola e Nero Cappuccio

VIGNETI: Milici e Montalbo

PRIMA ANNATA: 1993

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre 50 anni

TIPOLOGIA TERRENO: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea

SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI PER ETTARO: oltre 6000

RESA PER ETTARO: 60q

EPOCA DI RACCOLTA: fine ottobre

MODALITA' DI RACCOLTA: selezione dei grappoli in pianta e raccolta manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: l'uva viene delicatamente sgranellata e dopo un'ulteriore selezione manuale viene trasferita in vinificatori orizzontali con follatura meccanica dove, dopo una macerazione di 30 giorni completa la fermentazione alcolica. La malolattica e' svolta in barrique di rovere

MATURAZIONE: 48 mesi in barrique e affinamento finale minimo 2 anni in bottiglia l'imbottigliamento è avvenuto il 26 luglio 2011

ALCOL: 14 % vol

ABBINAMENTO: piatti elaborati di carne come controfiletto di manzo inglese, petto d'anatra o d'oca, agnello, selvaggina (cinghiale, capriolo, cervo), formaggi erborinati e a lunga stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° c circa

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 15-20 anni

E' 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.

AMBIENTE DI COLTIVAZIONE

La raccolta delle uve del Duca di Montalbo sancisce la fine della vendemmia dell'Azienda Milazzo (fine di ottobre), fase rigorosa ed impegnativa per comprendere se quella diventerà un'annata degna del Cru di Famiglia. Le uve di questa contrada hanno infatti un profilo polifenolico particolarmente ricco e difficile da maturare, per questo la maturazione viene spinta fino ad un leggero appassimento, quando le foglie delle viti iniziano a cambiare colore, segno che le piante iniziano a prepararsi al riposo invernale.

NOTE SENSORIALI

Splendido colore rosso rubino cupo. Intenso, ricco di aromi terziari ma composto e ben conservato, con evidenti note speziate, come il tabacco, il pepe, nonché il balsamico, che si ricollegano a primarie matrici maraschate. Al gusto è caldo, pieno con tannini giustamente levigati dal tempo. Di grande persistenza, lo rende adatto ai momenti più speciali, "un vino da meditazione".