

# Maria Costanza Rosso 2014 - Sicilia DOP



AZIENDA AGRICOLA  
**G. MILAZZO**  
VITICOLTORI DELLA SICILIA



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**UVE:** Nero d'Avola

**VIGNETI:** Giuseppina, Milici e Munti

**PRIMA ANNATA:** 1991

**ETA' MEDIA VIGNETI:** da 20 a 30 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea ricco di scheletro - versante inferiore di declivio lieve, suolo molto organico e piuttosto profondo

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** guyot e cordone speronato

**CEPPI PER ETTARO:** oltre 5600

**RESA PER ETTARO:** 80Q

**EPOCA DI RACCOLTA:** metà ottobre

**MODALITA' DI RACCOLTA:** selezione in pianta dei grappoli 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 e verticali dove, dopo una macerazione di 15 giorni completa la fermentazione alcolica. La malolattica è svolta parte in barrique di rovere e parte in acciaio

**MATURAZIONE:** circa 36 mesi, parte in barrique di varie essenze, parte in acciaio – minimo 6 mesi affinamento in bottiglia

**ALCOL:** 14 % vol

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18° c circa

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** 8-10 anni

Il Maria Costanza Rosso è l'espressione più intensa del nostro modo di interpretare il vitigno siciliano per eccellenza il NERO D'AVOLA.

## SELEZIONE CLONALE

Nel corso degli anni una virtuosa evoluzione ha accompagnato il lavoro di nostri agronomi ed enologi. Nella quota dei vigneti più antichi sono stati inseriti gli apporti di nuovi cloni posizionati in aree più ricche di sostanza organica e di struttura, con l'obiettivo di tenere conto della progressiva mutazione climatica dovuta al riscaldamento globale e continuare il lavoro di valorizzazione del particolare profilo aromatico che caratterizza da sempre il Maria Costanza.

## IL LAVORO IN CANTINA

Il lavoro in cantina si caratterizza per un'accurata scelta delle tecniche di vinificazione: tempi di macerazione, fermentazione e affinamento. Con uno sguardo attento alla selezione dei legni e all'utilizzo di tecnologie innovative.

## NOTE SENSORIALI

Colore rosso cupo quasi impenetrabile. Al naso emerge prepotente una nota speziata riconducibile a sentori minerali e di incenso. Dopo qualche minuto sprigiona un frutto congenito in cui si riconoscono sentori di ciliegia e marasca, mature. Chiude evolvendo in confettura. In bocca risulta morbido, vellutato, caldo e di grande struttura. Potente nella sua ricchezza in polifenoli maturi, dolci e di buona matrice. Tondo, suadente, di grande impatto tattile.

