

# DUCA DI MONTALBO

SICILIA I.G.T. – ROSSO 2009



**UVE:** Nero d'Avola (dominante) - Nerello Cappuccio

**ETÀ MEDIA VIGNETI:** Oltre i 50 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** *Contrada Montalbo*: marna fortemente calcarea che si connota per una lieve pendenza ed un suolo bianco.

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** Spalliera con potatura a cordone speronato

**CEPPI PER ETTARO:** 5600

**RESA PER ETTARO:** 60 q

**EPOCA DI RACCOLTA:** Fine Ottobre

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

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono selezionate a mano, sgranellate e poi trasferite in vinificatori orizzontali e verticali dove il mosto, dopo una lunga macerazione sulle bucce, completa la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica è stata svolta in barriques di rovere per il Nero d'Avola, mentre per il Nero Cappuccio sono state utilizzate le botti grandi.

**MATURAZIONE:** 48 mesi in barriques e botti grandi, a cui è seguito un periodo in serbatoi di acciaio di un anno. Affinamento finale in bottiglia per 2 anni.

**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

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** Oltre i 20 anni

**PRIMA ANNATA:** 1993

*È il nostro Rosso più prezioso. Alla fine degli anni '80 pochi credevano che in Sicilia sarebbe stato possibile creare vini evoluti e di grande struttura, capaci di vincere la sfida del lungo affinamento.*

*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.*

## FOCUS: LA VENDEMMIA

La vendemmia 2009 ha rappresentato una grande annata per i vini rossi. Si è caratterizzata per un'estate caldissima ma con forti escursioni termiche, fino alla fine. Pregio dell'annata è legato al fatto di aver consentito una perfetta ed eccezionale maturazione dei polifenoli e tannini. Il risultato è un vino "pregno" di carattere polifenolico ma estremamente fresco, 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.