

MARIA COSTANZA RISERVA

SICILIA D.O.P. - ROSSO 2013



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero d'Avola

ETÀ MEDIA VIGNETI: Oltre i 30 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Milici*: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa, fortemente calcarea, ricco di scheletro descrizione è diversa.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato

CEPPI PER ETTARO: 6000

RESA PER ETTARO: 48 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 selezionata a mano, sgranellata e poi trasferita in vinificatori orizzontali e verticali dove il mosto, dopo una lunga macerazione 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 in barriques di rovere, a cui è seguito un periodo in serbatoi di acciaio di un anno. Affinamento finale in bottiglia per 2 anni.

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 20 anni

PRIMA EDIZIONE: 2013

Il Maria Costanza Riserva Rosso rappresenta il culmine del lavoro di ricerca agronomica ed enologica sui nostri cloni di Nero d'Avola, per dare vita ad un nuovo vino rosso che, nel solco della tradizione aziendale costruita sul successo del Maria Costanza Rosso, apra nuove strade per l'interpretazione del più grande vitigno autoctono siciliano.

FOCUS: AMBIENTE DI COLTIVAZIONE

Questo piccolo areale è stato selezionato tra le diverse sotto-aree che costituiscono la cuvée del Maria Costanza Rosso, etichetta storica dell'azienda, sia per le peculiarità del clone che vi è impiantato che per le specifiche caratteristiche del suolo e delle condizioni climatiche. Un suolo dalla matrice fortemente calcarea e dalla forte espressività varietale. Dati questi fattori è stato scelto di intervenire in vigna con un diradamento molto spinto, in modo da valorizzare al massimo il corredo aromatico e fenolico del varietale. Un'attenzione meticolosa e una cura giornaliera del vigneto per seguirne, passo a passo, l'evoluzione fino al momento della raccolta.

NOTE SENSORIALI

Colore rosso intenso cupo e quasi impenetrabile. Evidenti sentori di speziatura, pepe verde e bacca di cacao non tostata, a cui seguono frutti rossi freschi quali il mirtillo e il ribes. Sul finale note di tostatura leggera che richiamano l'incenso. In bocca è pieno, intenso e avvolgente. Il tannino è deciso, ricco e di ottima qualità. Struttura e freschezza garantiscono una notevole persistenza e bevibilità.

