



**Az. G. Milazzo – Duca Di Montalbo**  
**Grande Cuvée | Sicilia DOP Superiore**  
**(Sicilia) Nero d'Avola – Nero**  
**Cappuccio**  
**Italie (SICILIA) – 2009**

**Domaine**

**Az. G. Milazzo**

L'Azienda Agricola G. Milazzo est située dans la province d'Agrigente, dans le sud de la Sicile. Le domaine s'étend sur plus de 75 hectares de vignobles, à une altitude de 400 mètres. La famille Milazzo est engagée depuis plus de 150 ans dans l'agriculture traditionnelle de l'île de Sicile. Ils accordent une grande importance aux variétés indigènes et les cultivent de manière biologique. Cette méthode est officiellement certifiée depuis 2012, après avoir débuté le processus biologique cinq ans plus tôt. Ils arborent leur propre label de pureté : le martin-pêcheur, une petite espèce d'oiseau aquatique qui peut uniquement survivre dans des environnements non pollués.

**Vinification**

Récolte manuelle avec sélection sur la vigne (très tardive, seulement fin octobre), collectée dans des petits plateaux de 14 kg. La fermentation alcoolique dure environ 30 jours. La fermentation malolactique a été réalisée en fûts de chêne. Ensuite, le vin mûrit pendant 48 mois dans des fûts de chêne, suivi d'une maturation en cuves inox et d'un affinage final de 2 ans en bouteille. Produit uniquement pendant les meilleures années et situé sur les plus vieux vignobles avec des vignes de plus de 50 ans avec de très faibles rendements par hectare. Petit vignoble de 3 hectares composé d'argile et de calcaire.

**Dégustation**

Couleur rouge rubis profond. Intense, riche en arômes tertiaires, avec des notes épicées de tabac, de poivre, de balsamique ainsi que de cerise sauvage, de mûre, de framboise et de prune. La bouche est chaude, juteuse et fraîche, pleine et structurée avec des tanins arrondis et une bouche puissante. Le vin a une longue finale.

**Mets adaptées**

Agneau | Gibier | Filet de canard - froid

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Nero d'Avola, Nero Cappuccio

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

