

# **Az. G. Milazzo Rosso – Maria Costanza | Sicilia DOP (Sicilia) Nero d'Avola | BIO Italie (SICILIA) – 2019**

## **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 qui est recueillie dans de petits conteneurs de 14 kg. Les raisins sont doucement pressés, suivis d'une fermentation alcoolique pendant 15 jours. La fermentation malolactique est réalisée en fûts de chêne, après quoi le vin mûrit 36 mois en fûts de chêne, en partie en fûts d'acier inoxydable, puis en fût de 6 mois en bouteille.

## **Dégustation**

Une couleur rouge très intense. Au nez, nous retrouvons une touche épicée avec une certaine minéralité. Après quelques minutes dans le verre, ce vin donne beaucoup d'arômes de fruits mûrs (cerise et confiture). En bouche, il reste doux, chaleureux et bien structuré. En bref: rond, doux et avec une longue finale.

## **Mets adaptées**

Viande - grillé | Gibier | Viande d'agneau - grillée | Fromage mi-dur

## **Caractéristiques**

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Nero d'Avola

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18°C

Profil de goût: Complexe et généreux

