



Maria Costanza Rosso 2017

Un seducente siciliano. Rosso porpora con riflessi viola scuro. Bouquet molto intenso con un piacevole profumo di liquirizia, sfumature di menta fresca e frutti rossi molto maturi (more, fragole selvatiche, ciliegie). Al palato è pulito, rotondo e con un corpo pieno. La struttura tannica è forte e vellutata. Molto equilibrato, lungo e armonico nel finale.

Produttore	Azienda Agricola Milazzo
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOP
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Nero d'Avola
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	361367
Adatto a	Formaggi saporiti, Salumi, Selvaggina, Brasati, Arrostiti, Manzo



Vinificazione

La vinificazione avviene sulle fecce di lievito in vasche di acciaio ed è seguita dall'affinamento in barrique per 12-24 mesi.

Terroir

Un terroir unico e inimitabile. La tenuta è situata su un altopiano a circa 400 metri sul livello del mare, dove il terreno è caratterizzato da argilla scura e calcare bianco: l'argilla assicura una fertilità costante, mentre il calcare produce profili aromatici ricchi e complessi.





Storia

Per i Milazzo produrre vini è una vera questione di famiglia, uniti nella volontà di dare continuità alla loro produzione. Alla fine degli anni Settanta, Giuseppe Milazzo è stato il primo viticoltore a esaltare la vinificazione da vitigni autoctoni siciliani e nel corso degli anni questo ha consentito il recupero della tradizione vitivinicola dell'isola.

