



Maria Costanza Rosso 2017

Un Sicilien séducteur. Robe pourpre aux reflets violet foncé. Le bouquet très intense dégage un agréable parfum de réglisse, avec des nuances de menthe fraîche et de fruits rouges très mûrs (mûre, fruits des bois, cerise). En bouche, le vin est franc, rond et doté d'un corps riche. La structure tannique soyeuse est solide. Très équilibré, le palais est long et harmonieux.

Producteur	Azienda Agricola Milazzo
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOP
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Nero d'Avola
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	361367
Accord mets et vins	Fromages corsés, Charcuterie, Gibier, Plats mijotés, Rôtis, Bœuf



Vinification

La vinification sur lies fines est réalisée en cuve en acier. Elle est suivie d'un élevage en barriques de 12 à 24 mois.

Terroir

Un terroir exceptionnel. Le propriété est installée sur les hauteurs, à environ 400 mètres d'altitude. Le sol est dominé par l'argile foncée et le calcaire blanc. L'argile assure sa fertilité permanente, tandis que le calcaire fait ressortir des profils gustatifs riches et complexes.

Histoire

Chez les Milazzo, la production de vin est une véritable affaire de famille et s'allie au souhait d'assurer sa continuité. A la fin des années 1970, Giuseppe Milazzo fut le premier vigneron à revaloriser la culture de cépages siciliens endémiques. Au fil des ans, cela permit de restaurer l'excellente renommée de la tradition de l'île.

