



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
VITIZI DELLA BARONIA



**DUCA DI MONTALBO
Rosso Sicilia I.G.T
Nr.350**

**Druer: Særlige valg af Nero d'Avola
og Nero Cappuccio**

**Høstperiode:
ultimo oktober
vinfremstilling:**

Den malolaktiske fermentering udføres i ege fade

**Modning: 48 måneder i barric
sidste aldring mindst 2 år i flaske**

Alkohol: 14% vol

NOTES

**Smuk dyb rubinrød farve. Intense,
rig på aroma,
sammensat og godt bevaret,
med tydelige krydrede noter,
såsom tobak, peber og balsamico, der er forbundet
med primærmatrixmarascat.**

**Smagen er varm, fyldt med tanniner,
der retmæssigt glattes af tiden.**

**Med stor vedholdenhed gør det den velegnet til de
mest specielle øjeblikke, "en meditationsvin".**