



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
VINI DELLA BARONIA



MARIA COSTANZA rosso Sicilia D.O.P.

Nr. 356

Druer:

Nero d'Avola

Høstperiode: midten af oktober

Indsamlingsmetode:

udvælgelse af druelaserne og

manuel høst i kasser på 14 kg

vinframstilling: druerne er delikat

granuleret og efter et yderligere manuel

valg overføres til vandrette

og vertikale vinifiseringsmaskiner,

hvor alkoholisk gæring efter

5 dages maceration er afsluttet.

aldring:

omkring 36 måneder, en del i barriques

af forskellige sorter, og i stål - minimum

6 måneder i flaske agrid

Beskrivelse:

Maria Costanza Rosso er det mest intense

udtryk for vores måde at fortolke den sicilianske

drue på

Nero D'Avola.

SENSORY NOTES

Dyb rød farve næsten uigennemtrængelig.

I duften kommer en krydret hint fra mineraler

og røgelse dufte op.

Efter et par minutter løser den en medfødt frugt

med hints af kirsebær og moden frugt.

I smagen er den blød, fløjlsagtig, varm

og med stor struktur.

Åbnes i god tid før nydelse

Alc: 14% vol