

MARIA COSTANZA RISERVA

SICILIA D.O.P. - ROSSO 2019



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero d'Avola

ETÀ MEDIA VIGNETI: Contrada Milici: 40 anni

TIPOLOGIA TERRENO: Contrada Milici: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa, fortemente calcarea, ricco di scheletro

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato

CEPPI PER ETTARO: 6000

RESA PER ETTARO: 48 q

EPOCA DI RACCOLTA: Metà Ottobre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Selezione in pianta dei grappoli e raccolta manuale, in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: L'uva viene selezionata a mano, sgranellata e poi trasferita in vinificatori orizzontali e verticali dove il mosto, dopo una lunga macerazione sulle bucce, completa la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica è stata svolta parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.

MATURAZIONE: 24 mesi in barriques di rovere, a cui è seguito un periodo in serbatoi di acciaio di un anno. Affinamento finale in bottiglia per almeno 2 anni.

ALCOL: 14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Almeno 20 anni

PRIMA EDIZIONE: 2013

BOTTIGLIE PRODOTTE: 11.508 in 750 ml – 634 in Magnum 1,5 l

Il Maria Costanza Riserva Rosso rappresenta il culmine del lavoro di ricerca agronomica ed enologica sui nostri cloni di Nero d'Avola, per dare vita ad un nuovo vino rosso che, nel solco della tradizione aziendale costruita sul successo del Maria Costanza Rosso, apra nuove strade per l'interpretazione del più grande vitigno autoctono siciliano.

FOCUS: AMBIENTE DI COLTIVAZIONE

Il Maria Costanza Riserva Rosso nasce in un piccolo areale di contrada Milici, selezionato tra le diverse sotto-aree che costituiscono le basi del Maria Costanza Rosso, etichetta storica dell'azienda, sia per le peculiarità del clone che vi è impiantato che per le specifiche caratteristiche del suolo e delle condizioni microclimatiche: un contesto molto particolare, caratterizzato da un suolo dalla matrice fortemente calcarea e da piante dalla grande espressività varietale. Dati questi fattori è stato scelto di intervenire in vigna con un diradamento molto spinto, in modo da valorizzare al massimo il corredo aromatico e fenolico del varietale. Un'attenzione meticolosa e una cura giornaliera del vigneto per seguirne, passo dopo passo, l'evoluzione fino al momento della raccolta.

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

Colore rosso intenso cupo e quasi impenetrabile. Evidenti sentori di speziatura, pepe verde e bacca di cacao non tostata, a cui seguono frutti rossi freschi quali il mirtillo e il ribes. Sul finale note di tostatura leggere che richiamano l'incenso. In bocca è pieno, intenso e avvolgente. Il tannino è deciso, ricco e di ottima qualità. Struttura e freschezza garantiscono una notevole persistenza e bevibilità.

Perfetto con preparazioni di verdure, arrostiti di carne, selvaggina, formaggi a media e lunga stagionatura.

