VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Susucaru Rosso MAGNUM

Productor: Frank Cornelissen

IGP Terre Siciliane Nerello Mascalese

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Funk Alto

Grado Alcohólico: 14.0 %

Edad de vides: 50 + años

Producción anual: 0 (Botellas).

Suelo: Volcánico

Altitud: 601 m - 700 m

VITICULTURA:
Las uvas de vides viejas (más de 50 años) de seis viñedos (contradas) están mezcladas para producir este vino. Frank usa prácticas 100% orgánicas en el viñedo, pero realmente va mucho más allá de los requisitos mínimos para la certificación orgánica. Prácticamente todas las intervenciones y tratamientos en los viñedos se evitan siempre cuando sea posible. Esto incluye medidas como la labranza del suelo y los tratamientos con sulfato de cobre. Las uvas se cosechan a mano al final de la temporada para garantizar la madurez fenólica.

VINIFICACIÓN:
Las uvas son despalilladas y ligeramente prensadas. La fermentación es espontánea, utilizando solo levaduras indígenas. Después de 30 días de maceración, el vino se transfiere a grandes tanques de Epoxy(2500-7000 litros) elegidos por su neutralidad. El objetivo es permitir que los vinos sean lo más expresivos posible del terroir.



NOTAS DE CATA:

A diferencia de sus hermanos mayores, este vino es de cuerpo medio, no tan robusto ni profundo. Por lo mismo la mineralidad y acidez características del Etna aquí brillan acompañadas de frutos rojos frescos y unos taninos de uva perfectamente calibrados. Si te gustan los vinos tintos de Jura, te gustarán estos. Recomendamos servirlo ligeramente frío.

MARIDAJE:

Risotto de hongos, pollo al horno, un confit de pato con lentejas.