VINOS ENTEROS

Info. del Productor

# Munjebel Rosso Feudo di Mezzo (FM) 17

## Productor: Frank Cornelissen

### Etna Rosso DOP

100% Nerello Mascalese · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

**Tipo de Vino:** Vino Tinto

**Región:** Sicilia, Italia

**Classy o Funky:** Funk Alto

**Grado Alcohólico:** 15.0 %

**Edad de vides:** 40+ años

**Producción anual:** 2500 (Botellas).

**Suelo:** Volcánico

**Altitud:** 501 m - 600 m




**VITICULTURA:**
Las uvas de vides viejas (más de 40 años) de un solo viñedo (contrada), Feudo di Messo, sottana, se utilizan 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 50 días de maceración, el vino se transfiere a grandes tanques de Epoxy(1500-2500 litros) elegidos por su neutralidad. El objetivo es permitir que los vinos sean lo más expresivos posible del terroir. El vino envejece en tanques de Epoxyneutros, desde 1500 litros hasta 2500 litros, durante 18 meses, y otros 18 meses en botella.

**NOTAS DE CATA:**

Es de nariz y sabor intenso, con notas de frutos oscuros, hierbas y campo. En boca, la tierra volcánica se percibe muy claramente junto con los sabores de la uva concentrados y maduros debido a la edad de las vides. Sin embargo, al ser de clima frío, todo esto se contrarresta con una acidez y frescura notables. Es un vino estructurado y fuerte.

**MARIDAJE:**

Chuletas de cerdo o costillitas de cordero o con un pan con tuétano.