VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Munjebel Rosso Le Vigne Alte (VA) 2017

Productor: Frank Cornelissen

DOP Sicilia

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: 90+ años

Producción anual: 2500 (Botellas).

Suelo: Volcánico

Altitud: 1001 m - 1100 m



VITICULTURA:
Las uvas de vides viejas (más de 90 años) de tres 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 60 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 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.