VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Munjebel Rosso

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: 14.5 %

Edad de vides: 50+ años

Producción anual: 18000 (Botellas).

Suelo: Volcánico

Altitud: 601 m - 700 m



VITICULTURA:
Las uvas de vides viejas (más de 60 años) de cuatro 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(2500-7000 litros) elegidos por su neutralidad. El objetivo es permitir que los vinos sean lo más expresivos posible del terroir.

NOTAS DE CATA:

Este es un vino aromático, profundo y seco que no niega su terruño. Con notas de frutos rojos y hierbas silvestres, parecería más oscuro de lo que es. Sin embargo, al probarlo y notar la mineralidad y acidez, sorprende su frescura y vivacidad. Es un poco más estructurado que el Susucaru pero igual de juguetón.

MARIDAJE:

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