VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Magma Rosso 17

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: 100+ años

Producción anual: 2000 (Botellas).

Suelo: Volcánico

Altitud: 801 m - 900 m



VITICULTURA:
Se produce este ¨Grand Vin¨ solo en las mejores añadas, de las uvas de vides viejas (más de 100 años) sin injertos de un solo viñedo (contrada), Barbabecchi. 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 Epoxyneutro, desde 1500 litros hasta 2500 litros, durante 18 meses, y otros 18 meses en botella.

NOTAS DE CATA:

Un vino serio que es simultáneamente poderoso, delicado y preciso. Las viejas viñas utilizadas producen uvas concentradas con aromas profundos de frutos rojos. En el paladar, la singularidad del Etna brilla ya que la mineralidad volcánica es inconfundible. Fruta, tierra, tanino y acidez forman un equilibrio perfecto que requiere de concentración ininterrumpida al degustar este vino especial.

MARIDAJE:

Con carnes silvestres como venado, faisán, o pato. También sería delicioso con un corte de carne añejada.