VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Munjebel Bianco VA 20 MAGNUM

Productor: Frank Cornelissen

DOP Sicilia or IGP Terre Siciliane Bianco

100% Grecanico Dorato, Carricante · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Blanco

Región: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 12.0 %

Edad de vides: 60-90 años

Producción anual: 300 (Botellas).

Suelo: Volcánico



VITICULTURA:
El viñedo se encuentra en la ladera del volcán Monte Etna (valle norte) en Sicilia. Los sitios son específicamente Tartaraci (≈ 1.000 m s.n.m.) y Zacchino Pietre (≈ 920 m s.n.m.). Exposición: Tartaraci al norte; Zacchino Pietre al este-noreste. Suelos volcánicos, ricos en basalto y cenizas, muy propios de Etna. El viñedo está plantado en alta altitud, lo que favorece acidez natural y perfil de paisaje volcánico.

VINIFICACIÓN:
Vendimia manual, despalillado ligero + estrujado ligero (destemming & light crushing). Maceración con los hollejos durante aproximadamente 4 días con levaduras indígenas. Fermentación en tanques neutrales (Epoxyo similares) de gran tamaño (1.500-2.500 L) durante 18 meses, seguido de otros 18 meses en botella antes de comercializarse.

NOTAS DE CATA:

En Aroma encontramos Fruta amarilla madura: manzana amarilla, albaricoque seco. Flores silvestres, flor de azahar, jazmín. Minerales volcánicas: ceniza, piedra húmeda, salinidad, terruño. Especias suaves: jengibre, hierbas mediterráneas, sutil amargor de piel de cítrico. Al Paladar: Acidez elevada, fresca, tensión en el paladar. Textura compleja: densidad y presencia, gracias a las viñas viejas y crianza prolongada.

MARIDAJE:

Funciona de manera natural con carnes de cocción precisa como cordero al horno con hierbas o aves de caza menor, donde la grasa y las proteínas dialogan con su acidez vertical y su tanino fino.