



## SUSUCARU ROSATO



**Nombre del productor:** Frank Cornelissen

**Región:** Terre siciliane IGP

**Tipo de vino:** Rosado

**Factor Funk:** medio

**Sulfitos Totales:** 15 - 30 mg/l

**Producción anual (botellas):** 30,000

**Variedades:** Malvasia, Cattaratto, Nerello Mascalese.

**Viticultura:** Las uvas de vides viejas (más de 50 años) de seis 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.

**Altitud:** 620

**Tipo de Suelo:** Suelo volcánico.

**Vinificación:** Las uvas son despalilladas y ligeramente prensadas. La fermentación es espontánea, utilizando solo levaduras indígenas. Después de 10 días de maceración, el vino se transfiere a grandes tanques de epoxi (2500-7000 litros) elegidos por su neutralidad. El objetivo es permitir que los vinos sean lo más expresivos posible del terroir.

**Notas de cata:** A diferencia de sus hermanos mayores, este vino es de cuerpo medio, no tan robusto ni profundo. Por lo mismo la mineralidad y acidez características del Etna aquí brillan acompañadas de frutos rojos frescos y unos taninos de uva perfectamente calibrados. Si te gustan los vinos tintos de Jura, te gustarán estos. Recomendamos servirlo ligeramente frío.

**Maridaje:** Risotto de hongos, pollo al horno, Sashimi de atún,

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx

Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx