



Munjebel Rosso Feudo di Mezzo (FM)

Productor: Frank Cornelissen

100% Nerello Mascalese • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas
Etna Rosso DOP

Tipo de vino: Vino Tinto
Región: Sicilia, Italia
Classy o Funky: Funk Alto
Grado alcohólico: 15%

Edad de las vides: 40+ años
Producción anual: 2,500 (botellas)
Altitud: 580 metros
Suelo: Volcánico

VITICULTURA:

Las uvas de vides viejas de un solo viñedo, Feudo di Messo, sottana, se utilizan para producir este vino. Las prácticas son 100% orgánicas, pero realmente va mucho más allá de los requisitos mínimos para la certificación. Prácticamente todas las intervenciones 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 50 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 epoxy neutros 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.