



Susucaru Rosso

Productor: Frank Cornelissen

85% Nerello Mascalese, 15% Nerello Capuccio, Minella, Alicante Bouschet and Uva Francesa • Orgánica
IGP Terre Siciliane Nerello Mascalese

Tipo de vino: Vino Tinto
Región: Sicilia, Italia
Classy o Funky: Funk Alto
Grado alcohólico: 14.5%

Edad de las vides: 50+ años
Producción anual: 35,000 (botellas)
Altitud: 620 metros
Suelo: Volcánico

VITICULTURA:

Las uvas de vides viejas de seis viñedos están mezcladas 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 30 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:

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, un confit de pato con lentejas.