



Munjebel Bianco

Productor: Frank Cornelissen

50% Grecanico Dorato , 50% Carricante • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas
DOP Sicilia

Tipo de vino: Vino Blanco
Región: Sicilia, Italia
Classy o Funky: Funk Medio
Grado alcohólico: 12%

Edad de las vides: 30+ años
Producción anual: 10,000 (botellas)
Altitud: 220 metros
Suelo: Volcánico

VITICULTURA:

El viñedo se encuentra en el valle norte del volcán Etna. Su filosofía agrícola se basa en comprender la complejidad y las interacciones de la naturaleza. Las vides tienen más 30 años y se encuentran en un sistema de conducción alberello. El rendimiento es de 300 gr a 600 gr por cepa. Vendimia manual.

VINIFICACIÓN:

La maceración y la fermentación ocurren al mismo tiempo durante 3 días usando levaduras indígenas. El vino envejece en tanques de epoxi neutro (1500-4500 litros) durante 16 meses y se filtra ligeramente (pp 0,8 micras) antes de embotellar.



NOTAS DE CATA:

Nació con la intención de ser vino naranja, al final el productor se inclinó por hacer un vino blanco más fino e inspirado en los vinos francés. Es un vino blanco seco de cuerpo medio con estructura presente pero suave. Los aromas son elegantes y complejos: manzana, fruta de hueso, frutos tropicales, herbal y oxidativo, muy mineral que nos recuerda al suelo volcánico.

MARIDAJE:

Acompaña muy bien platillos a base de pescados y mariscos asados con alguna salsa base de mantequilla o tomate. También con arroces y cerdo confitado.