

# PREMIUM WINES

## Monteleone Etna Rosso DOC 2020

Tinto



### PAÍS

Itália

### REGIÃO

Sicília

### PRODUTOR

Monteleone

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### AÇÚCAR

1,0 g/l

### ACIDEZ

6,0 g/l

### PH

3,41

### NOTAS E PREMIAÇÕES

92 pontos Robert Parker

### DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas e escuras, com notas de tabaco e de pimenta preta. No paladar, é equilibrado, com taninos sedosos, bom frescor e final delicado e fino. Segundo a *Wine Advocate (Robert Parker)*, há um sabor autêntico do Etna neste vinho.

### UVAS

Nerello Mascalese (predominante) e Nerello Cappuccio

### TERROIR

Os vinhedos foram plantados em 1970 e estão localizados ao norte da encosta do Etna, a uma altitude de 500 metros. Os solos são vulcânicos, principalmente arenosos, com pequenas porcentagens de argila e de calcário devido à proximidade com o rio Alcantara.

### CARACTERÍSTICAS

- Corpo Leve
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada

### ELABORAÇÃO

A colheita é manual no início da manhã e as uvas são transportadas para a adega em caixas de 10 kg. Após o desengace, as uvas são fermentadas em pequenos tanques cônicos de inox a 23 °C. Durante a maceração, que dura entre 10-12 dias, são feitos rebaixamentos de chapéu diários. Após a trasfega, ocorre a fermentação malolática, parte em tonéis de carvalho e parte em tanques de inox. O vinho permanece durante 18 meses em tonéis de 500 e 700 litros e outros 6 meses em garrafa.

### HARMONIZAÇÃO

Com carnes vermelhas e queijos de média maturação.