

Monteleone Qubba Etna Rosso DOC 2020



Tinto



UVAS

90% Nerello Mascalese e 10% Nerello Cappuccio

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

PAÍS

Itália

REGIÃO

Sicília

PRODUTOR

Monteleone

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

1,5 g/l

ACIDEZ

6,0 g/l

PH

3,38

NOTAS E PREMIAÇÕES

93 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

O nome deste vinho é inspirado na igreja bizantina Cuba di Santa Domenica, que fica a poucos passos da sede da vinícola (o nome foi mudado para Qubba para evitar problemas no mercado americano). Com aromas de frutas vermelhas e notas de especiarias doces, é um vinho suculento, com pureza de fruta, taninos macios e notas de baunilha. Foram produzidas apenas 2.300 garrafas.

TERROIR

O vinhedo foi plantado em 1935 e está localizado na parte norte das encostas 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.

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 de inox, com temperatura controlada. Durante a maceração, que dura entre 10-12 dias, são feitos rebaixamento de chapéu diários. Após a trasfega, ocorre a fermentação malolática em tonéis de carvalho. O vinho permanece durante 18 meses em tonéis de 500 e 700 litros, com torra leve, e outros 12 meses em garrafa.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho bastante gastronômico. Acompanha para carnes, massas e queijos maduros.