

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

CARACTERÍSTICAS

- ☒ Corpo Leve
 - ☒ Guardar ou Beber
 - ☐ Madeira
- moderada

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.

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.