Monteleone Rumex Etna Rosso DOC 2020

Tinto

PAÍS
Itália

REGIÃO
Sicília

PRODUTOR
Monteleone

TEOR ALCOÓLICO
13,5%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
1,6 g/l	6,21 g/l	3,33

NOTAS E PREMIAÇÕES
Tre Bicchieri Gambero Rosso 2023 – 94 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO
Produzido com uvas das vinhas mais antigas da propriedade, é um vinho elegante, com grande complexidade. Segundo o Gambero Rosso, um vinho simplesmente extraordinário pela nitidez e elegância. Foram produzidas apenas 1.600 garrafas.

UVAS
100% Nerello Mascalese

TERROIR
O vinhedo foi plantado entre 1910 e 1930 no lado norte das encostas do Etna, a uma altitude de 680 metros, em Contrada Pontale Palino. Os solos são vulcânicos, principalmente arenosos. O vinhedo é um “clos” natural, cercado por “Sciara” (escórias magnéticas formadas ao longo de fluxos de lava).

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

Guardar ou Beber

O 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 de inox, com temperatura controlada. Durante a maceração, que dura entre 10-12 dias, são feitos rebaixamentos 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.