

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alta Mora Etna Bianco 2023
Vinícola	Cusumano
Safra	2023
País	Itália
Região	Sicília
SubRegião	Etna
Tipo	branco
Castas	100% Carricante
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses sur lie
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2033
Decanter	-
Premiações	93 pts Luca Maroni 93 pts Kerin O'Keefe 92 pts Robert Parker Wine Advocate 92 pts Falstaff 92 pts Doctor Wine 92 pts Guida Essenziale ai Vini d'Italia 91 pts Wine Enthusiast 91 pts Decanter 90 pts Vinous 90 pts I Vini di Veronelli Tre Bicchieri Gambero Rosso 4 grappoli Bibenda 4 stelle e corona Vinibuoni d'Italia

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Oriundo da denominação do nordeste da **Sicília**, a Etna DOC, localizada nas encostas do vulcão homônimo, é considerada **um tesouro vulcânico**, fruto de uma **viticultura heroica**.

Os vinhedos estão terraçados com rocha vulcânica, com altitude de variando entre 600 e 900 metros, inseridos em solos de lava, cinzas e *lapilli*. O ambiente é tão inóspito que **muitas videiras são plantadas em pé-franco**, pois nem mesmo a filoxera conseguiu sobreviver neste local.

Seu produtor tem pedigree: **Alta Mora** é um projeto da **Cusumano**, uma das famílias mais renomadas da viticultura siciliana.

Na versão tinta quem brilhava era a excelente Nerello Mascalese. Agora, a espetacular variedade **autóctone Carricante** é a protagonista! Esta, é oriunda das Contradas de Pietramarina, Verzella e Arrigo. Os vinhedos são cultivados em espaldeira em alta densidade e, **cada planta, fornece em média míseros 1kg de uva!** Toda a colheita é manual e a vinificação fica a cargo do competente enólogo Mario Ronco. Esta safra 2023 rendeu apenas 20.300 garrafas!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo pálido e brilhante com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas em primeiro plano, como o limão siciliano e a lima; em seguida também aparecem notas de frutas tropicais como a goiaba e a pera, escoltadas por toques de zest de laranja, de cera de abelha e de ervas de quintal, finalizando com delicadas nuances florais e uma deliciosa percepção mineral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

envolvente, mostrando uma textura cremosa e uma acidez fantástica, que traz um frescor impecável ao conjunto. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é amplo, prazeroso e de grande persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno

Sua degustação deixou o experiente time da **curadoria VinumDay** abismado diante de tamanha qualidade! O olfato traz aromas de frutas cítricas em primeiro plano, como o limão-siciliano e a lima; em seguida também aparecem notas de frutas tropicais como a goiaba e a pera, escoltadas por toques de zest de laranja, de cera de abelha e de ervas de quintal, finalizando com delicadas nuances florais e uma deliciosa percepção mineral.

Em boca é envolvente, mostrando uma textura cremosa e uma acidez fantástica, que traz um frescor impecável ao conjunto. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é amplo, prazeroso e de grande persistência.

Não por menos o **Alta Mora Etna Bianco 2023** também conquista corações por onde passa. O reputado site alemão **Superiore.de – Italiens beste Seiten!**, especialista na venda de vinhos italianos na Alemanha cravou: *“Este é uma das mais lindas interpretações da variedade branca Carricante! Alta Mora Bianco se origina em vinhedos nas encostas norte do Monte Etna, onde as vinhas de Carricante prosperam em uma altitude entre 600 e 900 metros – diretamente sobre rocha vulcânica rica em minerais e cinzas. A altitude fria, combinada com uma intensa insolação e fortes oscilações diurnas e noturnas de temperatura, caracteriza este vinho com frescor, estrutura e tensão salina inconfundíveis.”*