VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alta Mora Etna Feudo di Mezzo 2016
Vinícola	Cusumano
Safra	2016
País	Itália
Região	Sicilia
SubRegião	Etna
Tipo	tinto
Castas	Nerello Mascalese
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	18 meses em barris de carvalho francês de 30 e 50 hectolitros
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	60 minutos
Premiações	95 pts Wine Advocate | 94 pts Revista Adega | 93 pts James Suckling | 93 pts Falstaff | 93 pts Wine Enthusiast | 91 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nas encostas do Etna, o vulcão mais alto da Europa, encontra-se uma das regiões vinícolas mais prestigiadas da Sicília.

Os solos vulcânicos escuros, aliados à elevada altitude, oferecem condições ideais para vinhos de grande qualidade. Frescos e complexos, expressam o melhor da casta Nerello Mascalese.

Foi nesse cenário que, em 2013, Francesco Cusumano e seus filhos, Diego e Alberto, iniciaram o projeto Alta Mora, no lado norte do vulcão.

O Feudo di Mezzo é um Nerello Mascalese puro, proveniente de apenas 2 hectares de vinhas centenárias situadas a 650 metros de altitude. O vinho amadureceu por 18 meses em grandes barris de carvalho francês (50 e 80 hl).

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

CULINÁRIA

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	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: bife na chapa, filezinho de peito de frango ao molho de frutas desidratadas, espaguete caprese, embutidos e queijos médios e duros em geral