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