

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alta Mora Etna Feudo di Mezzo 2016
Vinícola	Cusumano
Safra	2016
País	Itália
Região	Sicília
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 Adegas 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