

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Alta Mora Etna Rosso 2020
Vinícola	Cusumano
Safra	2020
País	Itália
Região	Sicília
Tipo	tinto
Castas	Nerello Mascalese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em botti de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts Revista Adega 92 pts James Suckling 91 pts Falstaff 91 pts Wine Enthusiast 91 pts Decanter Magazine 90 pts Adrian van Velsen

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
Nas encostas do ardente vulcão Etna, o mais alto da Europa, revela-se uma das regiões vinícolas de maior prestígio da Sicília.
Solos vulcânicos escuros, somados a altitude elevada, criam condições para a obtenção de vinhos de qualidade muito superior. Frescos e complexos, mostram a melhor faceta de sua principal casta, Nerelo Mascalese.
Foi nesta área que em 2013, Francisco Cusumano e seus filhos, Diego e Alberto, deram o pontapé do projeto Alta Mora, no lado norte do vulcão.
Os vinhos são elaborados com o intuito de mostrar o caráter e a qualidade de um <i>terroir</i> tão singular para a viticultura.
O Alta Mora Rosso 2020 consiste em um varietal de Nerello Mascalese, elaborado com videiras de 20 anos, cultivadas em alta densidade, em altitudes entre 600 e 800 metros acima no nível do mar. Foi vinificado em tanques de aço inox e maturado em <i>botti</i> de carvalho.

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				