



NORMA ETNA ROSSO DOC



País, Região e Sub-região

Itália / Etna / Passopisciaro



Vinhedo

Vinhas nativas do Etna, solo de cinzas vulcânicas, plantadas em 600 a 800m acima do nível do mar, cultivo biológico em clima seco.



Uva

98% Nerello Mascalese e 2% Nerello Cappuccio



Safra

2018



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

Uvas desengaçadas, a maceração dura cerca de 10 dias, dependendo dos lotes individuais de uvas. A fermentação alcoólica é realizada em temperatura controlada de 24 a 26°C. Durante esta fase muitas vezes

realizam “bombeamento” para molhar a tampa composta pelas peles para que elas liberem cor e substâncias nobres, polifenóis e aromas. Após ocorre a fermentação malolática em barris de carvalho por cerca de 8 a 9 meses, durante os quais é envelhecido e refina seu buquê aromático. Em seguida, ele é engarrafado e descansa por mais 12 meses na garrafa, antes de ser comercializado.



Notas de Degustação

Cor vermelho rubi, complexo e com personalidade forte. Aromas de cerejas e frutos silvestres. Na boca é requintado e persistente, com final longo e muito frescor, com taninos aveludados. Temperatura de serviço entre 14 a 16°C.



Harmonização

Combina com carnes vermelhas, carnes de caça e queijos envelhecidos.



Sobre a Vinícola

Do sonho de Francesca, Giovanni e Alessandro, nasceu em 2004 a Cantine Valenti. O vinho é o trabalho e o amor por uma terra rica em arte, literatura, música e paixão. Isto pode ser encontrado nos sabores, aromas e emoções dos vinhos Valenti que inspiraram os Grandes Mestres. A adega, como uma fênix, renascendo das cinzas de uma antiga destilaria, abandonada há mais de 50 anos, deu origem a um conjunto de antiguidade e modernidade que a torna única. A vinícola abrange mais de 30 hectares, dos quais cerca de 4 plantados com oliveiras que produzem um azeite virgem extra de elevada qualidade sob a denominação “MONTE ETNA DOP”. Cantine Valenti está localizada em Passopisciaro, uma aldeia de Castiglione di Sicilia, uma área conhecida pela produção de excelentes vinhos Etna DOC. O objetivo é produzir vinhos de qualidade, de forma sustentável. Por essa razão, a produção é antecipada por uma análise criteriosa da vocação de cada território, enquanto todo o processamento ocorre de forma orgânica, sem o uso de produtos químicos.