

# MUNJEBEL PERPETUUM II

## Frank Cornelissen



ALUE: Etna, Sisilia, Italia

VILJELY: Luonnonmukainen, biodynaaminen

RYPÄLEET: 100% Nerello Mascalese

MAAPERÄ: Vulkaaninen

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

VINIFIKAATIO: 'Pie de cuve' - käymisaloitus, 50 pvä kuorikontakti, spontaani käyminen. Kypsytyks neutraaleissa epoksitankeissa vuosia, jonka jälkeen 6kk kypsytyks pullossa. Tässä cuvee on tehty vuosikerroista 2015, 2016, 2017, 2019 ja 2020.

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

TUOTTAJA: Cornelissen on maailman arvostetuimpiin alkuviinituottajiin lukeutuva, Belgiasta Sisiliaan muuttanut viinintekijä, joka viljelee 12 hehtaaria vanhoja viinitarhoja luonnonmukaisesti Etnan pohjoispuolella. Tuotannon kruununjalokivi on vuonna 1910 istutettu, varttamattomista Nerello Mascalese -köynnöksistä koostuva tarha, joka korkeutensa ja kaakkoisen aamuauringon ensisäteiden ansiosta tuottaa luonteikkaita, tyylikkää ja persoonallisia viinejä.

