



## FRANK CORNELISSEN

Munjebel Rosso P1

ALUE: Etnan pohjoislaakso, Sisilia, Italia

VILJELY: Luonnonmukainen, biodynaaminen

RYPÄLEET: 100% Nerello Mascalese

MAAPERÄ: vulkaaninen

KÖYNNÖSTEN KESKI-IKÄ: 60+ vuotta

KERUU: rypäleet poimittu käsin

VINIFIKAATIO: 'Pie de cuve' - käymisaloitus, 60 pvä kuorikontakti, spontaani käyminen, kypsytyks neutraaleissa epoksitankkeissa. Tämä cuve on tehty vuosikerroista 2015, 2016, 2017 ja 2019.

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

TUOTTAJA: Cornelissen on maailman arvostetuimpiin alkuviihantuottajiin 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.