LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Munjebel Etna Rosso
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Frank Cornelissen
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, très minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Etna
Cépages	100% nerello mascalese
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	La cave de Frank Cornelissen se situe à Solicchiata, sur le versant nord de l'Etna, et s'étend sur quelques 15 ha, dont 12 ha sont plantés de vignes. Frank cultive ses propres vignes entre 600 et 980m d'altitude, avec des rendements très faibles (entre 300 et 600 gr par plante), exclusivement des pieds francs (non greffés) et préfère aux traitements chimiques la préparation classique de soufre en dose minimale. D'origine belge, Frank a toujours été passioné d'oenologie et décida il y a une vingtaine d'années de quitté sa patrie pour s'établir en Sicile, sur les traces des origines de la vigne. Il y trouva son bonheur puisqu'il finit par s'établir à Solichiata et sortit son 1er millésime en 2001. Aujourd'hui, Frank poursuit une agriculture sensible aux cycles de la nature, afin de s'y adapter et cela sans la plier à la volonté de l'homme. De plus, il cultive non seulement des vignes typiques de l'Etna, telles que le nerello mascalese et cappuccio, mais aussi des cépages presque disparus tels que le Grecanico, le francisi et la minnella bianca et nera. Ses vins sont des expressions authentiques du territoire de l'Etna, profonds, francs, immédiats, généreux et capables d'exprimer des expressions excellentes et suggestives, ainsi que de répondre aux normes de qualité les plus élevées. Grâce à la présence de vignes, d'arbres fruitiers, d'oliviers et de légumes, auxquels s'ajoute le précieux apport des abeilles, Frank a développé un écosystème complexe et presque autosuffisant. Au fil des ans et avec une plus grande conscience de cet environnement, la production de Frank a augmenté de façon exponentielle et, dans le verre, la pureté de ses vins, leur puissance, leur âme changeante et unique, sont de plus en plus évidentes. Le versant nord de l'Etna est devenu en quelques années 'the place to be' dans le paysage vinicole italien, et ce grâce au travail de quelques producteurs que l'on disait illuminés à l'époque. Frank Cornelissen est de ceux-là. Le Munjebel Rosso a une couleur rouge rubi intense. Le nez développe des arômes de fruits rouges frais, de notes minérales et de légères nuances d'herbes médicinales et aromatiques. Fraiche et parfumée comme nez, la bouche est fruitée et croquante à souhait. Belle persistance en finale.
Servir sur	plats épicés, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Différents vignobles sur le flanc nord de l'Etna (Zottorinoto-Chiusa Spagnolo, Feudo di Mezzo-Porcaria, Crasà, Piano dei Daini). Vignes de 60 ans d'âge.
Viticulture	Biologique
Vinification	Éraflage et léger foulage des raisins, macération pelliculaire pendant environ 60 jours. La maturation se fait en réservoirs d'époxy neutres de 2500 litres à 7000 litres.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Analytique	15% Alc.
Production	12.000 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 91