

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Etna Bianco DOC Tenuta delle Terre Nere

En af Italiens store vinpersonligheder, Marco de Grazia har sammen med sin bror Sebastiano købt ca. 30 ha jord på den særdeles aktive vulkan Etnas nordlige skråninger. 23 ha er udlagt til vin og det er planlagt at udvide vindyrkningsarealet til i alt 30-32 ha. Ejendommen råder over nogle af Europas højest beliggende vinmarker, der ligger mellem 600-1000 moh. Det betyder ganske dramatiske døgnvariationer i temperaturen, hvilket er med til at give vinene et stort særpræg og en overraskende kølighed i udtrykket. Et andet afgørende forhold er en række forskellige og helt unikke dyrkningssteder, beplantet med udelukkende lokale blå og hvide druesorter, der er med til at individuere vinene og give dem en betagende vulkansk, mineralsk karakter. Vinplanterne står enkeltvis som små træer, og til de røde vine dyrkes langt overvejende Nerello Mascalese, suppleret med Nerello Capuccio.

Som det er tilfældet hos alle topproducenter er der stort fokus på arbejdet i marken og ejendommen er *certified organic* fra og med årgang 2008. Vinifikation af de røde cru-vine sker med burgundisk inspiration, med 10-15 dages maceration og lagring på ca. 25% nye franske barriques i 18 måneder. Ifølge Marco de Grazia selv fremstiller han da også Middelhavets svar på Bourgogne, om end vinenes struktur også genkalder Nebbiolo, der anvendes til Barolo.

Etna Bianco er fremstillet første gang i årgang 2005 og er et "vineyard blend", dvs en blanding af hvad der nu engang står på markerne. Den kommer fra 25-60 år gamle planter fra ejendommens forskellige besiddelser og den er et regulært sammensurium af lokale druesorter. Der har på Etna været tradition for at blande lidt hvide druer sammen med de blå til fremstillingen af de røde vine, en praksis Marco de Grazia ikke ønskede at fortsætte og herved var denne vin født. Det er en fascinerende, primærfrugtig hvidvin, der med sin udtalte og distinkte mineralitet udtrykker et højtliggende vulkansk *territorio*, der blandt andet sætter sig igennem med en næsten flinte-røgsagtig note. Vinen er konciperet uden brug af træ, for ikke at maskere vinenes stedslighedskarakter og bevare dens læskende friskhed.



Terre Nere Etna Bianco.

5 druesorter indgår i dette vineyard blend.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

Sicilien, Etnas nordlige skråning, et "vineyard blend" fra alle ejendommens marker, 600-900 moh.

TYPE

Hvidvin

DRUER

60% Carricante, 25% Cataratto, 10% Grecanico, 5% Inzolia, 5% Minella.

UDBYTTE

Ca. 6.000-7.000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

100% certified organic, gobelet og modificeret gobelet opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 40.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Koldgæring på temperaturkontrollerede ståltanke og efterfølgende lagring på ståltanke.

OPLEVElsen

Distinkt, frisk og ren aromatisk profil, der bringer minder om lindeblomster, citrus, mineraler, timian og salvie. Læskende, spændstig og karakterfuld, men også let og yndefuld.

ASSOCIATIONER

- Lindeblomster, citrus, grape
- Urter, mineraler

SERVERING

- Pastaretter med fisk og skaldyr
- Delikate og lette fiskeretter
- Lettere retter med lyst kød
- Aperitif

Serveringstemperatur: 5-10° C.

POTENTIALER

Drikkes ung og primærfrugtig.

www.Tenutaterrenere.com