

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Etna Rosso Santo Spirito DOC Tenuta delle Terre Nere



Terre Nere Santo Spirito.

En af husets 4 cru'er.

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 højst 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.

Santo Spirito er en af ejendommens 4 cru'er, dvs afgrænsede, unikke dyrkningssteder, der muliggør det at vise alle de forskellige nuancer af Nerello Mascaleses karakter. Druerne kommer fra 50-100 år gamle planter fra to marker på subzonen Santo Spirito, der ligger umiddelbart ved siden af Guardiola. Men mens Guardiola er stejl og med smalle terrasser, er hældningen på Santo Spirito blødere og terrasserne bredere, og jorden er rigere, men stadig præget af vulkansk aske. Marco de Grazia karakteriserer vinen udtryk som på en gang både feminint, generøst og sart. I munden er der både silke og fløj, god ekstrakt og en vedvarende, dyb smag. Det er oplagt at smage den sammen med de andre cru'er, men måske særligt ved siden af naboen, den lidt strengere Guardiola.

### LOKALITET

Sicilien, Etnas nordlige skråning, subzone Santo Spirito, ca. 1,5 ha, 700-750 moh.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

98% Nerello Mascalese, 2% Nerello Cappuccio, håndhøstede i de midterste 10 dage af oktober.

### UDBYTTE

Ca. 5.000 kg druer/ha

### DYRKNINGSFORM

100% *certified organic*. Alberello- og Gobelet-dyrkning.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5.500 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

10-15 dages maceration ved 28-30 grader celsius i temperaturkontrollerede ståltanke. Malolaktisk gæring og efterfølgende lagring i 18 måneder på 25% nye franske barriques.

### OPLEVElsen

Rubindrød. Delikat, floral og urtekrydret næse med røde frugter, fennikel og tobak. Fast struktur, med sødme, spændstig frugt og skøn balance.

### ASSOCIATIONER

- Skovbær, kirsebær, fennikelfrø
- Læder, mineraler, urter

### SERVERING

- De bedste pastaretter
- Retter med stegt el. grillet kød
- Meditationsvin

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Kan drikkes ung, men fremragende 5-15 år gammel.

[www.Tenutaterrenere.com](http://www.Tenutaterrenere.com)

adriatvinimport.dk

