

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Etna Rosso Calderara Sottana DOC Tenuta delle Terre Nere



Terre Nere Calderara Sottana.

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.

Calderara Sottana er en af ejendommens 4 cru'er, dvs afgrænsede, unikke dyrkningssteder, der muliggør det for Tenuta delle Terre Nere at vise alle de forskellige nuancer af Nerello Mascaleses karakter. Calderara Sottana er den mest stenfyldte subzone og markerne er dækket af knytnevæstore, lette vulkanske sorte sten, og er beliggende mellem 600-700 moh. Planterne er 50-100 år gamle og yder her en meget komplet vin af både fasthed og ødselhed. Vinen træder frem med noter af frugt og krydderier, vilde urter og læder. I munden har vinen fasthed og en skøn tekstur med en smidig tanninstruktur og delikat sødme og en dyb, vedvarende smag. Også denne cru er særdeles lagringsværdig og et eksempel på, hvor *territorio*-transparent Nerello Mascalese kan være under de rette omstændigheder.

LOKALITET

Sicilien, Etnas nordlige skrånning, Subzone Calderara Sottana, ca. 2 ha, 600-700 moh.

TYPE

Rødvin

DRUER

98% Nerello Capuccio, 2% Nerello Mascalese, håndhøstede i den første tredjedel af oktober.

UDBYTTE

Ca. 5.000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

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

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 9.000 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

Rubinrød. Udtrykfuld, mineralsk og urtekrydret næse med røde frugter, lakrids og læder. I munden træder vinen frem med saftig frugt, smidige tanniner og en lang, dyb smag.

ASSOCIATIONER

- Lyse skovbær, kirsebær
- Læder, mineraler, urter

SERVERING

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

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALER

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

www.Tenutaterrenere.com

adriatvinimport.dk

