

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Etna Rosso Guardiola DOC Tenuta delle Terre Nere



Terre Nere Guardiola.

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 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.

Guardiola er en af ejendommens 4 cru'er, dvs afgrænsede, unikke dyrkningssteder, der muliggør det for Terre Nere at vise alle de forskellige nuancer af Nerello Mascalese. Guardiola inkluderer to vinmarker med fattig vulkansk, askefyldt sand og jord, beliggende mellem 800-900 moh. Markerne er stejle og terrasse-opbyggede og derfor manuelt arbejdsintensive at dyrke. Markernes højde intensiverer syren i vinen og den fattige jord giver mærkbare tanniner. Planterne er 50-70 år gamle. Det er den måske strengeste og mest introverte af de 4 cru'er, fuld af kraft og renhed og en særegen skønhed, med en nærmest stenet mineralitet i næsen. Fast, præcis og med en smuk definition i den aromatiske profil og i munden fuld af ekstrakt og raffinement og dertil kommer at vinen er særdeles lagringsværdig.

LOKALITET

Sicilien, Etnas nordlige skråning, 2 marker, i alt 1,6 ha, i Guardiola, 800-900 moh.

TYPE

Rødvin

DRUER

98% Nerello Mascalese, 2% Nerello Cappuccio, håndhøstede i midten af oktober.

UDBYTTE

3.500-4.500 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 med gullig kant. Dyb, mineralsk næse med røde skovbær og kirsebær og spiritussyttet frugt. I munden fast, tæt og imponerende.

ASSOCIATIONER

- Jordbær, hindbær, kirsebær
- Blåbær, mineraler
- Vilde middelhavsurter

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

