

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Etna Rosso Prephyloxera DOC Tenuta delle Terre Nere



Terre Nere Prephyloxera.

Vinmark med stokke fra før vinlusen hærgede!

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.

Prephyloxera fremstilles fra to mindre parceller på Calderara Sottana, en af ejendommens 4 cru'er, dvs afgrænsede, distinkte dyrkningssteder, der muliggør det at vise alle de forskellige nuancer af Nerello Mascaleses karakter. Planterne er fra 1870 og overlevede vinlusens hærgen, og står således med de originale, upodede rødder i vulkansk jord, der er rig på sten og aske. Underteksten La Vigna di Don Peppino, henviser til den bonde, der i over 70 år passede og plejede disse planter. Denne vin er fremstillet første gang i årgang 2006 og repræsenterer det ypperste udtryk for Nerello Mascalese hos Terre Nere og er altid majestætisk anlagt med stor dybde, finesse og kompleksitet. Den genkalder næsten en stor Barolo, dyrket på vulkansk grund og udtrykker dermed en "somewhereness", et *territorio*.

### LOKALITET

Sicilien, Etnas nordlige skrånning, subzone Calderara Sottana, 0,8 ha, ca. 600 moh.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

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

### UDBYTTE

Ca. 3.000- 3.500 kg druer/ha

### DYRKNINGSFORM

100% *certified organic*, gobelet og modificeret gobelet opbinding.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 3.000 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. Fremtræder med et præg af vilde blomster, røde frugter og urter. Forener kraft og finesse og en skøn, overbevisende smagslængde med balance og en stimulerende sanseappel.

### ASSOCIATIONER

- Vilde roser, 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](http://www.Tenutaterrenere.com)

adriatvinimport.dk

