

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Etna Rosato DOC Tenuta delle Terre Nere



Terre Nere Etna Rosato.

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.

Ansproret af datteren Elena, der også havde sin del af ansvaret for, at selve vineriet er malet i en lyserød nuance, fremstillede Marco de Grazia i 2007 den første *Rosato*, en rosé, der, som han udtrykker det, skal have "the body of a white, and the soul of a red, if that makes any sense". Vinens *raison d'être* er naturligvis også, at den viser endnu en side af Nerello Mascalese unikke karakter. Der er således tale om en vulkansk rosé fra 25-60 år gamle planter, der vokser på Etnas dramatiske skrænter og terrasser, med en ekspresiv næse af lys bærfrugt og mineraler. Vinen har hurtigt har fået en trofast tilhængerskare, fordi den både er livlig, karakterfuld, sanseappellerende og med en sommerlig lethed. Og, som Jancis Robinson MW har sagt om den engang: "...you can also taste the warmth of that volcano".

LOKALITET

Sicilien, Etnas nordlige skrånning, druer fra alle ejendommens unge planter, 600-900 moh.

TYPE

Rosé

DRUER

100% Nerello Mascalese, håndhøstede i de første 10 dage af oktober.

UDBYTTE

Ca. 6.000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

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

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 15.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Koldgæring på temperaturkontrollerede ståltanke og efterfølgende lagring på ståltanke.

OPLEVElsen

Løgsksalsfarvet, rosa. Delikat fragrant, og ganske karakterfuld med attraktiv lys bærfrugt, skøn syrespændstighed og så alligevel kombineret med både tørhed og mildhed.

ASSOCIATIONER

- Jordbær, hindbær, kirsebær
- Urter, mineraler

SERVERING

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

Serveringstemperatur: 5-10° C.

POTENTIALE

Drikkes ung og primærfrugtig.

www.Tenutaterrenere.com

adriatvinimport.dk

