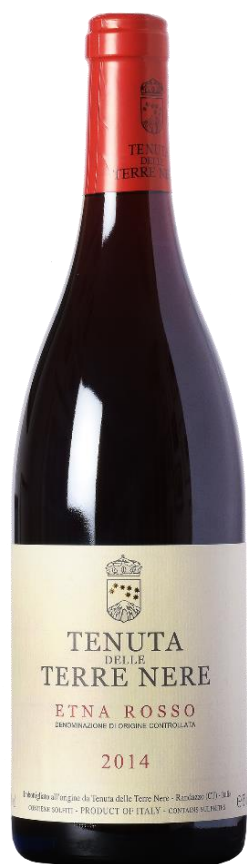


# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Etna Rosso DOC Tenuta delle Terre Nere



Terre Nere Etna Rosso.

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.

Etna Rosso blev første gang frigivet i 2005 årgangen og fremstilles af alle de "unge" planter på ejendommens forskellige marker. Planterne er imidlertid mellem 5 og 50 år gamle, og alle cru-vine fremstilles af planter, der er mellem 40 og 140 år gamle! Etna Rosso er en skøn og indbydende vin, der sprudler af røde, lyse skovbær, der klart bringer minder om Pinot Noir eller *Pinot Nero*. Alligevel præges vinen af den unikke krydring og mineralske karakter som Etna vinmarkerne giver. Frugten er moden, men kølig og det samlede indtryk er balanceret og elegant. Strukturen er på en og samme tid blid og mærkbar, med modne, smidige tanniner og der er både saftighed og nerve i afslutningen. Altid skøn i ungdommen med sin rene, friske primærfrugtighed.

### LOKALITET

Sicilien, Etnas nordlige skrånning, 600-900 moh.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio, håndhøstede i første til anden uge af oktober.

### UDBYTTE

6.000-7000 kg druer/ha

### DYRKNINGSFORM

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

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 90.000 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

10-15 dages maceration ved 25-28 grader celsius i temperaturkontrollerede ståltanke. Malolaktisk gæring og efterfølgende lagring i 10-11 måneder på 10-30 hl franske egetræstønder.

### OPLEVELSEN

Rubindrød. Ren, frisk næse med definition og ekspressivitet. Noter af blomster og røde bær. I munden opleves både delikat sødme og spændstighed. Harmonisk og med god stofrigdom og sanseappel.

### ASSOCIATIONER

- Jordbær, hindbær, søde ribs
- Kirsebær og krydderier

### SERVERING

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

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Drikkes ung og indtil 5+ år.

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

[adriatvinimport.dk](http://adriatvinimport.dk)

