

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Etna Bianco Calderara Sottana DOC Tenuta delle Terre



*Raffineret og sammensat
vin der udgør et perfekt
match til f.eks. jomfruummer,
havtaske eller pighvar.*

adriatvinimport.dk



Marc De Grazia er en af Italiens store vinpersonligheder, og han grundlagde i 2002 denne vigtige ejendom på Monte Etnas nordside. Etna er beliggende på den østlige side af Sicilien og er en af verdens mest aktive vulkaner, og vinbruget ligger i kommunen Randazzo, i et område, der historisk er blevet anset for at være Etnas fineste til vindyrkning. Han blev fascineret af Etna og mulighederne her, og ejer i 2023 omkring 45 ha vinmarker og 1500 gamle oliventræer. Han var også en af drivkræfterne bag et projekt, der skulle identificere de vigtigste historiske vindyrkningslokaliteter på vulkanen, og det har resulteret i etableringen af en række officielt anerkendte *contrade* eller *cru'er*, som aktuelt omfatter 142 forskellige. Tenuta delle Terre Nere har parceller på 9 *contrade* og råder dermed over nogle af Europas højest beliggende vinmarker, fra ca. 600-1000 moh, og dyrkningsstederne har derfor ganske dramatiske døgnvariationer i temperaturen, hvilket er med til at give vinene særpræg og en overraskende kølighed i udtrykket. De unikke dyrkningssteder har betydelige jordbundsvariationer og er formet af den vulkanske aktivitet, der begyndte for omkring 500.000 år siden. Marc de Grazia ynder at omtale de røde vine herfra som Middelhavets Bourgogne, og de laves fortrinsvis på Nerello Mascalese, og porteføljen af enkeltmarksvine fra meget gamle planter er imponerende, men også de hvide vine, der fortrinsvis laves på Carricante, er blandt Italiens mest fascinerende. Vinene fremstilles efter Bourgogne-forbillede, med lokalitetsspecifikke vinifikationer, og de lagres på stål, *botte*, eller på op til omkring 15% nye franske Allier-barriques, alt afhængig af aftapningen.

Den først frigivne årgang af denne vin var 2014'eren. Den laves af et vineyard-blend af næsten 100% Carricante, men der står også enkelte andre grønne sorter. Fadbehandlingen er yderst nænsom og skal diskret accentuere vinens naturlige floralitet, frugt og mineralitet, og lokaliteten yder en vin af raffinement og sammensathed, der for alvor begynder at udtrykke sig 2-3+ år fra høsten. Den vulkanske, meget stenholdige jord, der har et højt indhold af sand, men et lavt indhold af aske, giver en vin med en blødere fylde end de øvrige, og lader sig derfor servere til lidt rigere retter med jomfruummer, havtaske eller pighvar.

LOKALITET

Sicilien. Planterne står på 5,5 ha på *contrada* Calderara Sottana, ca. 600-700 moh, i kommunen Randazzo på Etnas nordside.

TYPE

Hvidvin

DRUER

Næsten 100% Carricante, fra 15-30 gamle planter.

UDBYTTE

Ca. 6.000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Økologisk certificeret. Gobelet (*alberello* - buskdyrket) og modificeret gobelet opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 6000-7000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Der koldgæres på 10 hl *botti*, hvor vinen også gennemgår malolaktisk gæring og siden lagres i omkring 9 måneder.

OPLEVELSEN

Aromatisk med mindelser om kamilleblomst, gule blomster, bagte æbler, antydninger af syltet pære og vanilin. I munden elegant og med en blød fylde, men også med friskhed, og der er vedholdenhed i smagen.

ASSOCIATIONER

- Vilde blomster, kamilleblomst
- Gule mirabeller, syltet pære
- Vanilin

SERVERING

- Risotto med jomfruummer
- Sotunge *Walewska*
- Asparagus, kammuslinger og *beurre blanc*

Serveringstemperatur: 5-10° C.

POTENTIALE

Fortrinlig 2-5+ år fra høståret.

www.tenutaterrenere.com