

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Etna Bianco Montalto DOC Tenuta delle Terre Nere



Præcist detaljeret med et stærkt vulkansk udtryk.

En stor vin med unik karakter.

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 Bourgogner, 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, *botti*, eller på op til omkring 15% nye franske Allier-barriques, alt afhængig af aftapningen.

Denne vin blev lavet første gang i 2019 og de gamle planter står på en velventileret, meget højtliggende og rent sydvendt position, og det er et kontrasternes sted, hvor højde og vindforhold kompenserer for den varme, direkte soleksponering. Planterne står i vulkansk jord med løs sort aske og småsten. Lokaliteten yder en hvidvin med en præcis detaljering, en stærk vulkansk individuation og en udtalt gratis fremtræden. Den nænsomme vinifikation og ståltanklagringen medskaber en hvidvin med en fascinerende renhed og transparens, som blander sig med Italiens mest interessante.

LOKALITET

Sicilien. Planterne står på 2 ha, på *località* Montalto, ca. 900-950 moh, i kommunen Biancavilla på Etnas sydside.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Carricante, fra 60-90 år gamle planter.

UDBYTTE

Ca. 6.000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Økologisk dyrket, gobelet (alberello - buskdyrket) og modificeret gobelet opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 3.500-6000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Koldgæring på temperaturstyrede ståltonke og efterfølgende lagring på ståltonke i 9 måneder.

OPLEVELSEN

Aromatisk med en nuanceret, æterisk og dog intens velduft, med florale og næsten flintede noter og en sirlighed i den gule og citrus-prægede frugt. I munden blød og subtil, men frisk og med antydninger i smagen, der giver mindelser om sten og jod.

ASSOCIATIONER

- Vilde blomster, kaprifolie
- Citrus, pære, gule blomster
- Urter, mineraler

SERVERING

- Linguine alle vongole veraci
- Sotunge d'Albert
- Fjordrejer med asparges og sauce mousseline

Serveringstemperatur: 5-10° C.

POTENTIALE

Fortrinlig 2-5+ år fra høståret.

www.tenutaterrenere.com