

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Terre Nere Etna Bianco.

5 druesorter indgår i dette vineyard blend.

adriatvinimport.dk



Etna Bianco DOC Tenuta delle Terre Nere

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.

Etna Bianco blev lavet første gang i årgang 2005. Der har på Etna været tradition for at iblande lidt grønne druer, når de røde vine skulle fremstilles og det betyder, at der nogle steder står planter, der yder grønne druer, blandt de planter, der yder blå druer. Denne praksis ønskede Marc de Grazia ikke at fortsætte, men han ville ikke rive planterne op, og dermed var denne vin født. Druerne kommer fra planter, der er 5-100 år gamle, og de yder en attraktiv, ståltankfremstillet, primærfrugtig og frisk hvidvin, der med sin floralitet og et udtalt vulkansk særpræg på en ganske unik måde udtrykker de højtliggende, ekstreme dyrkningssteder.

LOKALITET

Sicilien. Fortrinsvis fra planter på Etnas nordside, men nu også fra nogle af vinbrugets øvrige lokaliteter, ca. 600-900 moh.

TYPE

Hvidvin

DRUER

Ca.: 70% Carricante, 20% Carratto, 5% Grecanico, 5% Inzolia, og en smule Minella.

UDBYTTE

Ca. 6.000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

100% økologisk certificeret, gobelet (alberello - buskdyrket) og modificeret gobelet opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 50.000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Koldgæring på temperaturstyret ståltanke og efterfølgende lagring på ståltanke.

OPLEVElsen

Distinkt, frisk og ren aromatisk profil, der bringer minder om linde- og æbleblomster, citrus, mineraler, timian og salvie. Læskende, spændstig og karakterfuld, og en vin af ynde.

ASSOCIATIONER

- Lindeblomster, æbleblomster
- Citrus, pære, gule blomster
- Urter, mineraler

SERVERING

- Pastaretter med fisk og skaldyr
- Delikate og lette fiskeretter
- Lyst kød eller vegetariske retter

Serveringstemperatur: 5-10° C.

POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom.

www.tenutaterrenere.com