

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Etna Rosso Calderara Sottana DOC Tenuta delle Terre Nere



Calderara Sottana er en komplet vin med struktur og ædel ødselhed.

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.

Calderara Sottana er den mest stenfyldte *contrada* på Etnas nordside, og den er dækket af knytnevastore, lette vulkanske sorte sten. Lokaliteten er beliggende 600-700 moh, og ejendommens planter er 60-100 år gamle og yder her en meget komplet vin med struktur og en ædel ødselhed. Etiketten angiver: *Grande terroir ellittico*, som henviser til, at jorden på Calderara Sottana er den mest sjældne, og den ældst dyrkbare på Etna, fra dens såkaldte elliptiske periode, hvor den første stratovulkan opstod. Vinen er lagringsværdig og er et strålende eksempel på, hvordan Nerello Mascalese smukt kan forme sig efter lokaliteten.

LOKALITET

Sicilien. Planterne står på 15 ha på *contrada* Calderara Sottana, ca. 600–700 moh, i kommunen Randazzo på Etnas nordside.

TYPE

Rødvin

DRUER

98% Nerello Capuccio, 2% Nerello Mascalese, håndhøstede i den første tredjedel af oktober.

UDBYTTE

Ca. 5.000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

100% økologisk. Alberello- og modificeret en gobelet.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 10.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

10-15 dages maceration ved 28-30 grader celsius i temperaturstyrede ståltanke. Malolaktisk gæring og lagring i 14 måneder på 20% nye franske barriques.

OPLEVElsen

Rubinrød. Udtrykssfuld, mineralisk og urtekrydret næse med variationer af røde bær, lakrids og læder. I munden træder vinen frem med saftig frugt, smidige tanniner og en lang, dyb smag.

ASSOCIATIONER

- Skovbær, kirsebær, blåbær
- Læder, mineraler, urter

SERVERING

- Pappardelle al ragù di coniglio
- Maccarruna cu sucu 'nta maidda

Serveringstemperatur: 14-15° C.

POTENTIALE

Fortrinlig 5-15 år gammel.

www.tenutaterrenere.com