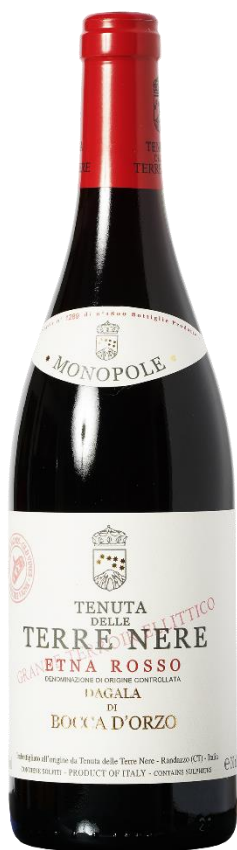


Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Etna Rosso Dagala di Bocca d'Orzo DOC Tenuta delle Terre Nere



Denne vin kommer fra et "monopolio", dvs. at det kun er Marc de Grazia, der ejer og høster druerne fra denne lille og sjældne top-lokalitet.

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 kommer fra et *monopolio*, idet *contrada* Bocca d'Orzo, ud over denne lille ø, *dagala*, på ca. 0,75 ha, blev begravet af en lavastrøm i 1981. Planterne her er i 2023 ca. 70-80 år gamle og står i en dyb vulkansk jord med aske og småsten. Angivelsen *Grande terroir ellittico* henviser til, at jorden er den mest sjældne og den ældste af de dyrkbare på Etna, som kan føres tilbage til den såkaldte elliptiske vulkan for 15.000-66.000 år siden. Første årgang var 2019 og vinen har et enestående udtryk, med en udsøgt floralitet og en næsten pinoteret frugt og viser endnu en fascinerende side af Nerello Mascalese.

LOKALITET

Sicilien. Planterne står på 0,75 ha på *contrada* Bocca d'Orzo, ca. 800 moh, i kommunen Randazzo på Etnas nordside.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nerello Mascalese, håndhøstet i midten af oktober.

UDBYTTE

Ca. 4.000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

100% økologisk. Alberello- og modificeret en gobelet.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 900 flasker.

FRA MOST TIL VIN

10-15 dages maceration ved 28-30° C. på termostyrede ståltanke. Malolaktisk gæring og efterfølgende lagring i 14 måneder på 15% nye franske barriques og tonneaux.

OPLEVELSEN

Rubinrød. Forunderligt velduftende og med mindelser om mediterrane urter, blomster og nuanceret skovbærfrugt. I munden med stor intensitet, troldomskraft og friskhed i den vedholdende smag.

ASSOCIATIONER

- Roser, violer, urter, kirsebær
- Skovbær, granatæblekerner

SERVERING

- Tomahawk og Sauce Bordelaise
- Kantarellasagene

Serveringstemperatur: 14-15° C.

POTENTIALE

Fortrinlig 5-15 år gammel.

www.tenutaterrenere.com