

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Etna Rosso Guardiola DOC Tenuta delle Terre Nere



Guardiola er ejendommens
højest beliggende med
stejle terrasse-opbyggede
områder, der gør lokaliteten
ekstra arbejdsintensiv.

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

Denne vin blev lavet første gang i 2002 og kommer fra ejendommens højest beliggende vinmarker med 90-120 år gamle Nerello Mascalese-planter, der står i nærings- og aske-fattig, vulkansk, sandholdig jord. Markerne er stejle og terrasseopbyggede og derfor manuelt arbejdsintensive at dyrke. Højden alene giver kølighed og er med til at intensivere syren i vinen, og den fattige jord giver mærkbare tanniner. Det er den måske strengeste og mest introverte af ejendommens *cru'er*, men den er kraftfuld, fascinerende og lagringsværdig. Vinen viser endnu en side af Nerello Mascalese og af dens evne til at udtrykke dyrkningsstedet.

LOKALITET

Sicilien. Fra 1 ha på *contrada Guardiola* i kommunen *Castiglione di Sicilia* på Etnas nordside, ca. 900-1000 moh.

TYPE

Rødvin

DRUER

98% Nerello Capuccio, 2% Nerello Mascalese, håndhøstede i midten af oktober.

UDBYTTE

3.500-4.500 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

100% økologisk. Alberello- og Gobelet-dyrkning.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 3.500 flasker.

FRA MOST TIL VIN

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

OPLEVELSEN

Rubinrød med gullig kant. Dyb, mineralsk næse med violer, skovbær, kirsebær og spiritussyltet frugt. I munden med præcis, sødme, opløftende friskhed og en klædelig streghed i strukturen.

ASSOCIATIONER

- Jordbær, hindbær, kirsebær
- Blåbær, mineraler
- Vilde middelhavsarter

SERVERING

- Risotto alla salsiccia
- Retter med stegt el. grillet kød

Serveringstemperatur: 14-16° C.

POTENTIALE

Kan drikkes ung, fremragende 5-15 år gammel.

www.tenutaterrenere.com