

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Etna Rosso Moganazzi DOC Tenuta delle Terre Nere



Historisk er Moganazzi regnet som en af de bedste lokaliteter på Etnas nordside.

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 fremstilles med Nerello Mascalese fra 70-90 år gamle planter på den stejle og terrasserede *contrada* Moganazzi, der historisk er regnet som en af de bedste på Etnas nordside. Den vulkanske jord er stenheldig og rig på aske og lokaliteten yder en sammensat og velstruktureret rødvin, der antager et efterårsagtigt præg efter nogle år på flaske, med noter af tørret frugt, anis og trøfler, og udtrykket er bestemt ikke uden mindelser om Nebbiolo. Det kan anbefales at smage den i sammenhæng med de andre enkeltmarksvine, idet man herved får et langt bedre indtryk af *contrada'*ernes betydning og den variation de giver.

LOKALITET

Sicilien. Planterne står på 1,5 ha på *contrada* Moganazzi, ca. 700-750 moh, i kommunen Castiglione di Sicilia på Etnas nordside. Først frigivne årgang: 2017.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nerello Mascalese, hånd-høstet medio oktober.

UDBYTTE

Ca. 5.000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

100% økologisk. Alberello- og modificeret en gobelet-dyrkning.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 3000-4000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

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

OPLEVELSEN

Rubinrød. Floral, urtekrydret og med mindelser om både rød og tørret frugt, anis, trøfler og blad-tobak. I munden med fløj og vedholdenhed.

ASSOCIATIONER

- Vilde blomster, skovbær
- Kirsebær, anis, trøfler, tobak
- Læder, mineraler, urter

SERVERING

- Fagiano in salmi
- Risotto med salsiccia
- Retter med stegt el. grillet kød

Serveringstemperatur: 14-15° C.

POTENTIALE

Fortrinlig 5-15 år gammel.

www.tenutaterrenere.com