

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Etna Rosato DOC Tenuta delle Terre Nere



En skøn og karakterfuld rosé med "the body of a white and the soul of a red" som Marco de Grazia selv udtrykker det.

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.

Ansporet af datteren Elena, der også havde sin del af ansvaret for, at selve vineriet er malet i en lyserød nuance, lavede Marc de Grazia i 2007 den første *rosato*, en rosé, der, som han udtrykker det, skal have "the body of a white, and the soul of a red, if that makes any sense". Vinens *raison d'être* er naturligvis også, at den viser endnu en side af Nerello Mascalese's unikke karakter. Denne rosé fremstilles med druer fra 25-60 år gamle planter, der vokser på Etnas dramatiske skrænter og terrasser, og den er bærduftende og livlig og, som Jancis Robinson MW har sagt om den engang: "...you can also taste the warmth of that volcano".

LOKALITET

Sicilien. Druerne hentes fra ejendommens yngste planter på Etnas nordside, i kommunerne Castiglione di Sicilia og Randazzo, ca. 600-900 moh.

TYPE

Rosé

DRUER

100% Nerello Mascalese, hånd-høstede først i oktober.

UDBYTTE

Ca. 6.000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

100% certificeret økologisk. Alberello-dyrkning, evt modificeret en gobelet opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 30.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Koldgæring og lagring på temperaturstyrede ståltanke.

OPLEVElsen

Løgskalsfarvet, rosa. Delikat fragrant, og ganske karakterfuld, med attraktiv lys bærfrugt, skøn syrespændstighed og så alligevel kombineret med både tørhed og mildhed og en sommerlig lethed.

ASSOCIATIONER

- Jordbær, hindbær, kirsebær
- Urter, mineraler

SERVERING

- Pastaretter med fisk og skaldyr
- Delikate og lette fiskeretter
- Lette retter med lyst kød
- Aperitif

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes ung og primærfrugtig.

www.tenutaterrenere.com