

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Unikt krydret med et mineralsk touch og masser af lyse skovbær.

adriatvinimport.dk



Etna Rosso DOC Tenuta delle Terre Nere

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.

Etna Rosso fremstilles med druer fra de "unge" planter, idet enkeltmarksvinene kommer fra planter, der er 40-142+ år gamle. Etna Rosso er en skøn og indbydende rødvin, der sprudler af violer og rød skovbærfrugt, der bringer minder om Pinot Nero, og man forstår her, hvorfor Marc de Grazia omtaler disse vine som Middelhavets Bourgogne. Alligevel præges vinen af den unikke krydring og mineralske karakter som Etna vinmarkerne giver og frugten er moden, men kølig, og det samlede indtryk er balanceret og elegant. Strukturen er både blid og mærkbar, og der er saftighed og nerve i afslutningen.

LOKALITET

Sicilien. Druerne hentes fra 5-60 år gamle planter på Etnas nordside, i kommunerne Castiglione di Sicilia og Randazzo, ca. 600-1000 moh. Første årgang: 2005.

TYPE

Rødvin

DRUER

98% Nerello Capuccio, 2% Nerello Mascalese, håndhøstede i første til anden uge af oktober.

UDBYTTE

6.000-7000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

100% certificeret økologisk. Alberello, modificeret en gobelet.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 120.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

10-15 dages maceration ved 25-28° C på temperaturstyret stål-tanke. Malolaktisk gæring og efterfølgende lagring i 12 måneder på 10-30 hl franske egetræsfade.

OPLEVELSEN

Rubinrød. Aromatisk ren og detaljeret og med noter af blå blomster, mediterrane urter, kirsebær og skovbær. I munden attraktiv og harmonisk og med præcis sødme og friskhed i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Jordbær, hindbær, søde ribs
- Kirsebær, krydderier, urter

SERVERING

- Tagliatelle al ragù bianco di farona
- Retter med stegt el. grillet kød

Serveringstemperatur: 14-15° C.

POTENTIALE

Drikkes ung og indtil 5+ år.

www.tenutaterrenere.com