

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Etna Rosso San Lorenzo DOC Tenuta delle Terre Nere



Contrada San Lorenzo står på vulkansk jord, der er bestået af næsten ren aske.

Fra 70-100 år gamle planter som giver et unikt udtryk.

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.

Druerne hentes fra 8 ha *contrada* San Lorenzo med 70-100 år gamle planter, der står i vulkansk jord, som er næsten ren aske, og San Lorenzo befinder sig ved den nordvestlige grænse af Etna Rosso DOC'en og er den køligste af de 142 *contrade*. 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. Vinen har et unikt udtryk, der med udtalte noter af friske og letkonfiterede hindbær går mere i retning af Grenache end Pinot Nero og viser endnu en fascinerende side af Nerello Mascalese.

LOKALITET

Sicilien. Planterne står på 8 ha på *contrada* San Lorenzo, ca. 800-900 moh, i kommunen Randazzo på Etnas nordside. Først frigivne årgang var 2015.

TYPE

Rødvin

DRUER

98% Nerello Mascalese, 2% Nerello Capuccio, håndhøstede i de sidste 10 dage af oktober.

UDBYTTE

Ca. 5000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

100% økologisk. Alberello og modificeret en gobelet opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 8.000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

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

OPLEVElsen

Vinen fremtræder med generøsitet og urtede og florale noter og den røde frugt domineres af variationer af hindbær og knuste granatæblekerner. I munden blød og smidig, men velstruktureret og med en karakteristisk friskhed og nerve.

ASSOCIATIONER

- Violer, roser, hindbær
- Mediterrane urter, krydderier

SERVERING

- Svampelasagne

Serveringstemperatur: 14-15° C.

POTENTIALE

Fortrinlig 5-15 år gammel.

www.tenutaterrenere.com