

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Etna Rosso Santo Spirito DOC Tenuta delle Terre Nere



Vinen fra Santo Spirito kommer fra 60-100 år gamle planter.

Ofte feminin og sart i sit 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 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.

Vinen fra Santo Spirito fremstilles med druer fra 60-100 år gamle planter, der står på grænsen til *contrada* Guardiola. Mens Guardiola er stejl og med smalle terrasser, så er hældningen på Santo Spirito blødere og terrasserne er bredere, og jorden her er mere næringsrig, men stadig præget af vulkansk aske. Marc de Grazia karakteriserer vinens udtryk som feminint, generøst og sart, mens Guardiola yder en strengere rødvin. I munden er der både silke og fløj, god ekstrakt og en vedvarende, dyb smag. Det er oplagt at smage den i sammenhæng med vinene fra de øvrige *cru'er*, for at få en fornemmelse for lokaliteternes betydning.

### LOKALITET

Sicilien. Planterne står på 7 ha på *contrada* Santo Spirito, ca. 700-850 moh, i kommunen Castiglione di Sicilia på Etnas nordside. Første årgang: 2007.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Nerello Mascalese, hånd-høstet medio oktober.

### UDBYTTE

Ca. 5.500 kg druer/ha

### DYRKNINGSFORM

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

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 9000 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. Delikat, floral og urtekrydret næse med røde frugter, fennikel og tobak. Fast struktur, med sødme, spændstig frugt og skøn balance.

### ASSOCIATIONER

- Skovbær, kirsebær, fennikelfrø
- Læder, mineraler, urter

### SERVERING

- Pappardelle al ragù di cinghiale
- Retter med stegt el. grillet kød

Serveringstemperatur: 14-15° C.

### POTENTIALE

Fortrinlig 5-15 år gammel.

[www.tenutaterrenere.com](http://www.tenutaterrenere.com)