

Rött vin

Terrazze dell’Etna Cirneco 2020

Terazze dell'Etna

Pris 359 kr
nr 5848201 - 750 ml

Ursprung Etna Sicilien

Druvor nerello mascalese 100%

Alk. halt 14.5% **Totalsyra** 5

Högt belägna, terrasserade vingårdar på 650–900 meters höjd på Etnas nordvästra sida, intill ett stort naturparksområde. Totalt omfattar egendomen 36 hektar där allt skördas för hand och där fokus ligger på att låta druvsort och växtplats tala tydligt.

Skörd/vinifikation skörden sker i slutet av oktober. Druvor från nordvästra sidan av Etna, Contrada Calderara 550 möh. Vinrankorna är mellan 100 och 60 år som växer i vulkaniska jordar. Jäsning med maceration 40 dagar. Lagring 24 månader på franska 500 liter tonneaux.

Smakbeskrivning varm och robust med fin fräschör och struktur. Fina smaker av röda bär, körsbär och hallon tillsammans med toner av torkade örter och en diskret rökig mineralitet som är så typisk för Etna. Frisk och balanserad, med en levande syra, fina tanniner och ett harmoniskt avslut där sälta och stenig mineralitet gärna dröjer sig kvar. Går alldlels utmärkt att lagra många år framöver.

Passar till nötkött, lamm och pastarätter.

Om producenten

Vingårdarna ligger på 650-900 meters höjd över havet, vackert terrasserade som en amfiteater runt huset och består av 36 hektar. Vingårdarna gränsar till ett enormt naturparksområde på nordvästra sidan av vulkanen Etna.

Nino restaurerade en gammal gård i Randazzo vars äldsta delar kommer från 700-talet e Kr, till ett vineri och provningsrum. Här blandas vördnad för traditioner med modern teknik för att bevara och förstärka autenticiteten av druvsorterna och växtplatsen. Man skördar för hand.

Här odlas i huvudsak antika druvsorter såsom Nerollo Mascalese och Nerello Cappuccio, förutom dessa odlas även lite Petite Verdot och Pinot Noir samt Chardonnay. Stockarna växer fritt och får klättra runt sin vertikala påle. Ålder på rankorna varierar från 10-60+ år.

Sju viner görs; tre röda, en vit (vitvinsvinifierad Nerello Mascales), en rosé och två mousserande gjorda med champagnemetoden.

Etnas sluttningar har terrasserats och använts till odlingar så länge det funnits människor. Jorden är rik på mineraler och de olika klimatzonerna ger förutsättningar att odla olika grödor.

Apelsiner, mandariner, citroner och oliver odlas längst ner på berget. Sedan kommer hassel, pistage, mandel, kastanj och ek för att övergå till björk och tall. Vinrankorna trivs bra hela vägen men de bästa vingårdarna ligger högt upp.