

Rött vin



Terrazze dell'Etna Carusu 2024

Terazze dell'Etna

Pris 0 kr
nr X5165ET0201 - 750 ml**Ursprung** Etna Sicilien**Druvor** nerello cappuccio, nerello mascalese**Alk. halt** 14%

Skörd/vinifikation Vinet heter Carusu ("pojke" på sicililansk dialekt) och görs på 80% Nerello Mascalese och 20% Nerello Cappuccio. Vinet ligger sex månader i tre år gamla franska 300-liters ekfat innan buteljering. Vinmakare på Terrazze dell'Etna är Roberto Muccifuori som använder sig av ekologiska arbetsmetoder i vingårdarna för att bevara och förstärka autensiteten av druvsort och växtplats. Somliga vinstockar är 110 år gamla (pre-phylloxera) och växer i mineralrika jordar mellan enorma stelnade lavaflooder från utbrottet 1981 då delar av Randazzo förstördes. Dessa mineraler ger den typiska karaktären till vinerna och rankorna hämtar verkligen sin kraft från jordklotets inre.

Smakbeskrivning Doften är filmisk, den rullar igång när du känner de första aromerna, du nästan hör sorlet i caféet, ser människorna och du känner definitivt de finstämda dofterna. Marachino körsbär, cassata, cannoli och örtigheten i en Amaro, vilda blommor från Etnas sluttningar, dyrt läder, färsk cigarr och ett stråk mörk choklad. Smaken är frisk, snyggt stram och vinös. Klarbär, örter och blommor ligger i böljande lager och avslutas i en finstämd lång eftersmak. Efter en tid i karaff och serverat i Bourgognekupor blir vinet silkigt och sömlöst.

Passar till allt med tryffel, kalvkotletter med salvia, kycklingschnitzel med stingig och syrlig tomatsallad, grillad tonfisk med asiatiska tillbehör, klassiska rätter som biff Rydberg, wallenbergare och boeuf bourguignon, råbiff med vilken twist som helst. Pizzor, grillad bläckfisk med capponata, arancinin, involtini på fisk eller kalv. Chark, ost och oliver. Otroligt bra till otaliga vegetariska rätter.

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.