

Mousserande vin

Terrazze dell´Etna Spumante Blanc Brut 2021

Terazze dell'Etna

Pris 369 kr
nr 7841701 - 750 ml

Ursprung Etna Sicilien

Druvor chardonnay 100%

Alk. halt 12.5%

Om vinet Druvorna kommer från egna terrasserade vingårdar i Randazzo på 800-950 m öh. Rankorna är planterade 2013 och är beskurna enligt Guyot modellen. Skörden sker för hand och görs enligt klassiska metoden som i Champagne med den andra jäsning på flaska. Vinet pressas försiktigt och det är ca 40% av skörden som blir till vin. Vinet får utvecklas i 36 månader med sin jästfällning då den krämiga moussen och den autolytiska karaktären bildas.

Smakbeskrivning Ren gulgrön doft, citroner i drivor, vita vinbär och verbena blandar sig med lätt rostade toner och briocher. Smaken är frisk, elegant fruktig och har en fin krämig mousse som breder ut citrus, gröna äpplen och en behaglig saltstänkt mineralitet långt efter att sippen slunkit ner.

Passar till Denna BdB är passar utmärkt till en klassisk toast Skagen. Krustader med färskost, kallrökt lax och gräslök. Chevré Chaud. Eleganta fiskrätter, tryffelgratinerad hummer och en klassisk räk-cocktail. Vinet är toppen till Ichi Bai, gröna oliver och salami. Råbiff med starka och syrliga tillbehör. Indiska fisk- eller kycklinggrytor men även mexikansk, cajun och BBQ-inspirerad mat.

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.