



Mousserande vin

Terrazze dell'Etna Spumante Rosé Brut 2021

Terrazze dell'Etna

Pris 369 kr
nr 7881801 - 750 ml

Ursprung Etna Sicilien

Druvor pinot nero 80%, nerello mascalese 20%

Alk. halt 12.5%

Om vinet Druvorna kommer från egna terrasserade vingårdar i Randazzo på 800-950 m öh. Rankorna är planterade 2005-2015 och är beskurna enligt Guyot modellen. Skörden sker för hand och görs enligt klassiska metoden som i Champagne med den andra jäsnings på flaska. Vinet pressas försiktigt och får macerera i pressen ca 1 timme för att utvinna färg, 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 Rosarött skimmar av jordgubbar, röda vinbär, granatäpple, rosor, lime och juzu fyller hela ditt olfaktoriska system. Krispig känsla och med härlig närvaro leverera bubblorna alla goda röda bär, citrus, ljusrosa blommor och mineralitet till dig. Fin mousse, fruktig friskhet och en rödbärig rondör fyller dina andra sinnen Vinet har ett sällsamt uttryck som sitter kvar länge.

Skörd/vinifikation Detta mousserande vin görs enligt champagne metoden och ligger även 36 månader tillsammans med sin jäst fällning i flaskan för en fin brödighet.

Passar till Plymen av bubblor lyfter storröm till nya höjder, wagyu slidern kittlas av dem. Miniråbiffen på en sked, lilla brickan med chark, chips, oliver. Pizza Binaca med tryffel. Krustader med skagen. Härligt vin att starta sammankomsten med and a tough act to follow. Många mousserande viner som är uttrycksfulla som denna, blir till sin fördel i Bourgognekupor!

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 Nerello 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.