

Nom Etna Rosso Dagala Bocca d'Orzo

Millésime 2024

Potentiel de garde Jusqu'à fin 2034

Producteur Terre Nere

Appellation DOC Etna

Cépages 100% nerello mascalese

Pourcentage d'alcool 14,00% vol

Description En 2002, Marco de Grazia réalise son rêve sur les flancs septentrionaux de l'Etna, entre les villages de Solicchiata et de Randazzo, à une altitude de 600 à 1000 m en y faisant l'acquisition d'un domaine. Environ 15 des 23 ha de vignobles qui y sont rattachés sont plantés de cépages autochtones d'un âge très variable. Les plus jeunes ont environ 45 ans, alors que les plus anciens prenaient racine dans les terres volcaniques à partir de 1870 et ont résisté aux attaques du redoutable parasite de la vigne, de là le nom de la meilleure cuvée : Pre-phyloxera. En tout, il produit 9 vins différents, tous sous l'appellation DOC Etna: deux blancs, un rosé et six rouges.

L'Etna bianco, un field blend (assemblage de vins issus d'un même vignoble), est à base d'anciens plants de carricante, catarratto, grecanico et inzolia et n'est pas élevé sur bois. Depuis 2007, il produit également un excellent vin blanc vieilli sur bois, le Vigne Niche, que l'on pourrait traduire par 'petite parcelle' avec uniquement de vieilles vignes de carricante. Les six rouges sont essentiellement vinifiés avec du nerello mascalese, complété par du nerello cappuccio, et allient texture élégante et caractère complexe. Des vins tellement parfumés qu'ils n'ont, selon moi, rien à envier aux bourgognes rouges les plus fruités !

L'Etna Rosso Dagala Bocca d'Orzo a une couleur rouge cerise claire avec beaucoup d'arômes vifs. Au nez, un bouquet intense de cerises mûres, de figues, de grenades, de fruits noirs de la forêt et d'épices. En bouche, une très belle profondeur, avec la concentration de fruits et la complexité nécessaires. Des tanins fins et mûrs et une très longue finale.

Servir sur pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis

Origine Contrada Bocca d'Orzo in Randazzo. Très petit vignoble de 0,75 ha. Situé sur le versant nord du volcan Etna, à une altitude de 800 m au-dessus du niveau de la mer. Sol volcanique composé de pierre ponce, de basalte et de sable.

Rendement 4 tonnes/ha.

Vendange Deuxième moitié d'octobre.

Vinification Fermentation alcoolique à une température contrôlée (28°C et 30°C). Fermentation malolactique spontanée et vieillissement en barriques et en tonneaux français.

Elevage Mise en bouteille après 14 mois d'élevage en bois et 1 mois en acier.

Production 800 bouteilles (0,75L)

Notes des critiques Eric Guido, Vinous: 98
James Suckling, jamesuckling.com: 98
Monica Lerner, robertparker.com: 98



TENUTA
DELLE
TERRE NERE
GRANDE TERROIR VITICOLO
ETNA ROSSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DAGALA
DI
BOCCA D'ORZO

14% vol

Inbottigliato all'origine da Tenuta delle Terre Nere - Randazzo (CT) - Italia
CONTIENE SOLFITI - PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES

e 750 ml