

Naam	Etna Bianco Superiore Contrada Salice
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Terre Nere
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, prominente zuren
Appellatie	DOC Etna
Druivensoorten	100% carricante
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	Op de noordelijke flanken van de Etna, tussen de dorpen Solicchiata en Randazzo, op 600 tot 1.000 meter boven de Middellandse Zee, ligt het stukje land waar de wensen van Marco de Grazia waarheid werden. Marco realiseerde in 2002 zijn ultieme droom: een eigen wijndomein. Ongeveer 15 van de 23 hectare is beplant met autochtone wijnstokken waarvan de leeftijd sterk varieert. De 'jongste' zijn een goede 45 jaar oud, de oudste stonden reeds in 1870 in de vulkanische bodem en wisten de destructieve druifluist te verschalken, vandaar ook de naam van de beste cuvée: 'Pre-phyloxera'. In totaal worden negen wijnen geproduceerd, allemaal onder de appellatie DOC Etna: twee witte, één rosato en zes rode wijnen.

De niet-houtgerijpte 'Etna bianco' is een field blend van oude stokken carricante, catarratto, grecanico en inzolia. Vanaf de jaargang 2007 wordt er ook een houtgerijpte witte topwijn 'Vigne Niche' – wat 'kleine perceeltjes' betekent – gemaakt, op basis van enkel oude stokken carricante. De zes rosso's op basis van hoofdzakelijk nerello mascalese, aangevuld met nerello cappuccio, blinken uit door hun elegante textuur en complexe karakter. Deze wijnen zijn zo geparfumeerd dat ze voor mij absoluut niet onderdoen voor een mooie fruitgedreven rode Bourgogne!

De Etna Bianco Superiore heeft een licht strogele kleur en een complexe neus van florale (limoen) en minerale tonen. Fris en vol in de mond met citrusvruchten. Persistente afdronk.

Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Milo (1,5 ha). Vulkanische bodem, zeer zanderig, ondiepe en arme bodem. Gelegen op de zuid-oostelijke flank van de Etna, op een hoogte van 750 meter.
Opbrengst	4 ton/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Begin oktober.
Vinificatie	Fermentatie bij lage temperatuur in stalen tanks.
Opvoeding	9 maanden in inox vaten.
Productie	3.200 flessen



TENUTA
DELLE
TERRE NERE
ETNA BIANCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Superiore

12,5% vol Imbottigliato all'origine da Tenuta delle Terre Nere - Randazzo (CT) - Italia
CONTIENE SOLFITI - PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES e 750 ml