

|                          |                                                                                                                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Naam</b>              | Etna Bianco Vigne Niche Calderara Sottana                                                                                                              |
| <b>Jaartal</b>           | 2024                                                                                                                                                   |
| <b>Bewaarpotentieel</b>  | Tot eind 2034                                                                                                                                          |
| <b>Producent</b>         | Terre Nere                                                                                                                                             |
| <b>Wijnstijl</b>         | medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| <b>Appellatie</b>        | DOC Etna                                                                                                                                               |
| <b>Druivensoorten</b>    | 100% carricante                                                                                                                                        |
| <b>Alcoholpercentage</b> | 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 druifluis 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!

Le Vigne Niche (letterlijke 'de kleine wijngaarden') heeft een strogele kleur. Het boeket geurt naar bloemen, lindebloesem en vanille. Intense en originele smaak met een goede persistentie en dito evenwicht, aangename afdrank.

**Serveren bij**

gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, zachte of jonge kaas

**Oorsprong**

Randazzo, Calderara zone, vulkanische ondergrond, gelegen op een hoogte tussen 700 en 1000 m.

**Opbrengst**

5000-6000 kg/ha.

**Druiventeelt**

Biologisch

**Oogst**

September.

**Vinificatie**

Klassieke vinificatie met koude maceratie.

**Flesafsluiting**

synthetische kurk

**Opvoeding**

Een gedeelte van de wijn rijpt in tonnen met een capaciteit van 10 hl en dit gedurende 10 maanden.

**Analytisch**

Totale aciditeit: 6 g/l.

**Productie**

4.000 flessen 0,75

**Recensentscores**

Eric Guido, Vinous: 95  
James Suckling, jamessuckling.com: 94

