

Naam	Etna Bianco Vigne Niche Contrada Montalto
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Terre Nere
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Etna
Druivensoorten	100% carricante

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!

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

Biancavilla, Contrada Montalto, zuid, vulkanische ondergrond, gelegen op een hoogte tussen 950m. 2 ha.

Opbrengst

5000-6000 kg/ha

Druiventeelt

Biologisch

Oogst

september

Vinificatie

klassieke vinificatie met koude maceratie, een gedeelte van de wijn rijpt in tonnen met een capaciteit van 10 hl en dit gedurende 10 maanden

Flesafsluiting

natuurkurk

Opvoeding

10 maanden in tonnen (50%)

Productie

8.000 flessen 0,75



TENUTA
DELLE
TERRE NERE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ETNA BIANCO
Montalto®

Inbottigliato all'origine da Tenuta delle Terre Nere - Randazzo (CT) - Italia
CONTIENE SOLFITI - PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES e 750 ml