

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Etna Rosato
<b>Jaartal</b>	2018
<b>Producent</b>	Terre Nere
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, weinig tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOP Etna
<b>Druivensoorten</b>	2% nerello cappuccio, 98% nerello mascalese
<b>Omschrijving</b>	<p>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.</p> <p>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!</p> <p>De Etna Rosato heeft een lichte roze kleur. In de neus veel mineraliteit en citrus. De smaak is ook overwegend fris met toetsen van rode besjes en pompelmoes. De afdrank is verfijnd.</p>
<b>Serveren bij</b>	aperitief, charcuterie, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaas, kruidige schotels
<b>Oorsprong</b>	Randazzo (Noordflank Etna), wijngaarden Feudo di Mezzo, Guardiola en Calderara aangeplant tussen 1927 en 1947 (14,45ha au total). Vulkanisch ondergrond op 650 tot 900 m.
<b>Opbrengst</b>	60 hl/ha
<b>Druiventeelt</b>	Biologisch
<b>Vinificatie</b>	Vinificatie in inoxen vaten met een korte maceratie en een verdere rijping gedurende 6 maanden.
<b>Analytisch</b>	Alc. 13%
<b>Productie</b>	20.000 flessen
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2024
<b>Recensentscores</b>	Ian D'Agata: 91

