

Naam	Etna Rosso Dagala Bocca d'Orzo
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Terre Nere
Appellatie	DOC Etna
Druivensoorten	100% nerello mascalese
Alcoholpercentage	14,00% 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 Rosso Dagala Bocca d'Orzo heeft een lichte kersenrode kleur met veel levendige aroma's. In de neus een intens boeket van rijpe kersen, vijg, granaatappel, donker bosfruit en kruiden. In de smaak een zeer mooie diepgang, met de nodige fruitconcentratie en complexiteit. Fijne, rijpe tannines en een zeer lange afdronk.

Serveren bij

deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong

Contrada Bocca d'Orzo in Randazzo. Zeer kleine wijngaard van 0,75 ha. Gelegen op de noordelijke helling van de Etna vulkaan op een hoogte van 800m boven zeeniveau. Vulkanische bodem van puimsteen, basalt en zand.

Opbrengst

4 ton/ha.

Oogst

Tweede helft van oktober.

Vinificatie

Alcoholische fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur tussen 28°C en 30°C. Spontane malolactische gisting en rijping in Franse barriques en eikenhouten tonnen.

Opvoeding

Gebotteld na 14 maanden op hout en 1 maand op staal.

Productie

800 flessen (0,75L)

Recensentscores

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



14% vol

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

e 750 ml