LICATA
WIJNFICHE

Naam	Etna Rosso Prephylloxera
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Terre Nere
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, heel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Etna
Druivensoorten	100% nerello mascalese
Alcohol percentage	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 druifluis te verschalken, vandaar ook de naam van de beste cuvée: 'Pre-phylloxera'. 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 heeft een purperrode kleur en een fruitig (pruimen) en mineraal boeket. Rijpe en volle smaak met intense fruitimpressies en een goede balans. Krachtige afdronk.
Serveren bij	stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild
Oorsprong	Randazzo, Noordflank van de Etna, wijngaarden tussen 600 en 800m hoogte. De wijnstokken zijn aangeplant in 1870, voor het philloxeratijdperk.
Opbrengst	-
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	eind oktober
Vinificatie	Klassieke Bourgondische vinificatie, fermentatie en maceratie gedurende 10 à 15 dagen op inox. 15-18 maanden rijping in barriques en enkele maanden flesrijping voor release
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6 maanden in Franse barriques (25% nieuw)
Analytisch	Alc. 14% vol.
Productie	3500 flessen
Recensentscores	Ian D'Agata: 93