LICATA
WIJNFICHE

Naam	Etna Rosso
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Terre Nere
Wijnstijl	medium-vol, subtiel, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, prachtige subtiele houttoets, heel mineraal, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Etna
Druivensoorten	5% nerello cappuccio, 95% nerello mascalese
Alcohol percentage	99,99% 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 en mineraal boeket. Rijpe smaak met intense fruitimpressies en een goede balans.
Serveren bij	stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild
Oorsprong	Randazzo, Noordflank van de Etna, wijngaarden tussen 600 en 800m hoogte. Wijnstokken aangeplant tussen 1927 en 1967.
Opbrengst	600 kg/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	eind oktober
Vinificatie	klassieke Bourgondische vinificatie, fermentatie en maceratie gedurende 10 à 15 dagen in houten tonnen. 6 maanden rijping in barriques en enkele maanden flesrijping voor release
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	6 maanden in Franse barriques
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	70.000 flessen