

Archineri Etna Rosso DOC, Pietradolce

Nerello Mascalese odlas främst på Etnas nordöstra sida och anses idag vara den druva som ger de mest komplexa och eleganta sicilianska viner. Om man kan tänka sig ett vin som blandar elegansen och den röda frukten hos en bourgogne med de typiska tonerna av blommor och kraft i en mogen Barolo, så kommer man ganska nära vinerna som Nerello Mascalese kan ge. Naturligtvis kräver detta ett mycket ambitiöst och noggrant förvaltande av rankor och druvor. Michele Faro har inga ambitioner att producera stora volymer av vin från Pietradolce. Han använder inga kemikalier, och endast vid behov ett litet tillskott av naturgödsel.

Vingårdarna där druvorna till detta vin växer, Contrada Zottorinoto, Contrada Rampante och Solicchiata, ligger på mellan 600 och 900 meters höjd över havet, och rankorna till "Archineri" har en ålder på mellan 40 och 80 år.



Årgång	2020
Druvsort	Nerello Mascalese
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Etna Rosso DOC
Producent	Pietradolce
Altitud	600 till 900 möh
Jordmån	Vulkanisk, sandig och stenig lerjord
Skörd	Manuell
Jäsning & maceration	18 dagars skalmacerering följt av varsam pressning
Utveckling och lagring	14 månader på franska lättrostade ekfat. Naturlig malolaktisk jäsning.

Kommentar

Färg: Rubinröd

Doft: En solvarm doft av mogna röda bär som samsas med toner av viol, sten, mineralitet och örter.

Smak: Den pigga syran bär upp smaken av både röda bär och mörka plommon. I eftersmaken framträder torkade blommor tillsammans med mineraliska toner och torra, nästan kalkiga tanniner. Ett friskt, aptitretande vin med ett djup som döljer sig precis under ytan.

Passar till: Ugnstekt majsckvelling med vinägersky och rotsaker, köttgryta med ostpolenta, risotto med karljohansvamp och ramslök, eller en tallrik med charkuterier. Vinet är friskt, men med nyanserade och komplexa toner som drar åt mörka bär. Klarar ganska kraftiga maträtter, och gärna med både något syrligt tillbehör och något lite krämigt.

Pietradolce

På Etnas norra sluttningar finns sedan 2005 Pietradolce med sina 11 hektar. Här växer de ursprungliga druvsorterna Nerello Mascalese och Carricante i den svarta vulkaniska jorden, full av stenar och sand, men också av mineraler som har spridits över sluttningarna genom Etnas otaliga utbrott. Gården ägs av Michele Faro som tillsammans med Giuseppe Parlavecchio producerar enastående viner på dessa två druvsorter. Delar av egendomen består av pre-phylloxera-rankor som är drygt 120 år gamla. Klimatet på Etnas sluttningar gör att inga bekämpningsmedel behöver användas. Micheles filosofi är att bevara den gamla vinmakartraditionen men samtidigt kombinera den med modern teknologi. Vinerna har på kort tid nått internationellt erkännande, och Pietradolce rankas idag som en av de absolut främsta producenterna på Sicilien.