

Etna Rosso DOC SLUTSÅLD, Pietradolce

Nerello Mascalese odlas främst på Etnas nordöstra sida och anses idag vara den druva som ger de mest komplexa och eleganta sicilianska viner. Tänk dig ett vin där man blandar elegans och röd frukt från en Bourgogne med struktur från 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. Vingården där druvorna till detta vin växer, Solicchiata, ligger på 600 meters höjd över havet.



Årgång	2023
Druvsort	100 % Nerello Mascalese
Alkoholhalt	14,5 %
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Etna Rosso DOC
Producent	Pietradolce
Altitud	600 möh.
Jordmån	Vulkanisk, sandig och stenig lerjord
Skörd	Manuell från mitten av oktober
Jäsning & maceration	Skalmaceration i 18 dagar varpå druvorna pressas varsamt.
Utveckling och lagring	3 månader på franska ekfat. Naturlig malolaktisk jäsning.

Kommentar

Färg: Ljust rubinröd

Doft: Friska toner av röda, solmogna bär som lingon och jordgubbar tillsammans med lakrits, apelsinskal, örter och mineraliska toner.

Smak: Väldefinierad syra med generös frukt och en uppbackning av vulkaniska toner. Smaken är frisk och medelfylligt, men varm av röda bär och plommon. Eftersmaken är silkeslen och lång. Texturen påminner om en välbalanserad pinot noir från norra bourgogne, men med kraften hos en välbalanserad nebbiolo.

Passar till: Carpaccio med kräm på kronärtskocka, lite parmesan och olivolja. Eller kanske stekt torskrygg med vinäggrett på kycklingsky och stekt svamp. Syran och frukten gör att vinet går utmärkt till grillad fisk, kyckling, ljust kött och inte alltför kraftiga rätter på nöt.

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.