

TENUTA DELLE TERRE NERE**TENUTA DELLE TERRE NERE ETNA ROSSO
GUARDIOLA PREMIER CRU VEGAN**

2023, ITALIEN, SICILIEN, 750ML, 14%, NR 7129301

Av firmans alla vingårdar så är Guardiola den högst belägna med sina branta terrasser på mellan 800 till nästan 1000 meters höjd och här är jordmånen väldigt näringsfattig. Altituden gör att syran i vinerna accentueras och därför är man väldigt fokuserad på att få optimal mognad vid skörd och selekteringen är väldigt hård vilket ger en låg produktion. Av alla crus är det vinerna från denna som behöver mest tid på sig för att slappna av och mjukna.

TILL SYSTEMBOLAGET

**ÖVERSIKT****SORTIMENT**

BS

DRUVOR

98% Nerello Mascalese 2% Nerello Cappuccio

KLASSIFICERING

Etna Rosso

GEOGRAFI

Från vingården Guardiola på vulkanen Etnas nordliga sluttning på Sicilien

SMAKTYP

Klassisk

KARAKTÄR

Ett elegant, komplext, mineralstint rött vin med inslag av örtiga toner och cederträ.
Välstrukturerat med bra tanninstruktur, frukt och syra.

PASSAR TILL

Bland annat lamm och mustiga grytor.

SERVERINGSTEMPERATUR

16-18

ODLINGSFORM

Alla odlingsformer

PRODUKTTYP

Rött vin

FRAMSTÄLLNING

Druvorna krossas och macerar med musten under den temperaturkontrollerade jäsningen (28-30°C).
Genomgår spontan malolaktisk jäsning.

Lagring: 16-18 månader på Franska ekfat, Barrique (225l) och Tonneaux (500l).
Slutlagras 1 månad på ståltank före buteljering.

DETALJER**ANTAL PER KOLLI**

6

FÖRSLUTNING

Kork

FÖRPACKNINGSTYP

Flaska

TOTAL PRODUKTION

5000

VINGÅRD

Guardiola

VINGÅRDARNA PLANTERADES

50-70 år

JORDMÅN

Vulkanisk, sand och pimpsten

ANTAL RANKOR PER HEKTAR

5000-8000

ALTITUD

850-950

SKÖRDEMETOD

Handskörd

SKÖRDEUTTAG PER RANKA

1kg

SYRA

5.5g/l

