# Vigna Barbagalli Etna Rosso DOC, Pietradolce

Pietradolce´s flaggskepp som ofta får utmärkelsen ett av de bästa röda vinerna i Italien i Gambero rosso. Druvorna till detta komplexa vin odlas i den lilla amfiteater-formade vingården som heter "Barbagalli" och ligger cirka 900 meter över havet. Vinstockarna, eller rättare sagt de småväxta bushvines som lokalt går under namnet alberello är daterade som pre-phylloxera och har en ringa ålder av 100+ år.

| | |
|---|---|
| **Årgång** | 2016 |
| **Druvsort** | Nerello Mascalese |
| **Alkoholhalt** | 15% |
| **Produkttyp** | Rött vin |
| **Ursprung** | Barbagalli, Contrada Rampante i Solicchiata. |
| **Producent** | Pietradolce |
| **Altitud** | 900 meter över havet |
| **Jordmån** | Stenig med inslag av ljust sand |
| **Skörd** | För hand. Druvorna till Vigna Barbagalli kommer från pre-phylloxera-stockar som är så kallade bushwines (alberello) som är över 100 år gamla. |
| **Jäsning & maceration** | Inledande jäsning och skalmaceration under 18 dagar och därefter varsam pressning av druvorna. |
| **Utveckling och lagring** | Lagring i stora ekfat (50hl) i 20 månader med avslutande lagring på flaska. |

## Kommentar

**Färg:** Tät mörkröd färg

**Doft:** Stor fruktig doft av mörka bär, körsbär, mylla av röda bär och mineralitet och fat.

**Smak:** Fyllig och fruktig smak med mörka bär, mörka körsbär med tydlig mineralitet och rostade fat. Vinet har en fräsch syra som bär upp den täta och fruktigt långa eftersmaken.

**Passar till:** Servera gärna till en grillad entrecôte med grillade och marinerade grönsaker med tillhörande örtsmör till eller varför inte till en saftig och stadig burgare med coleslaw och ädelost som tillbehör? Ett mera elegant alternativ är rådjurssadel med en gräddig sås med murklor och citron-picklade rotfrukter till.

## 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.