

Etna Rosato 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. 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. Denna filosofi är ett perfekt utgångsläge för att göra riktigt bra viner.

Vingården där druvorna till detta vin växer hör till byn Solicchiata och ligger på 600 meters höjd över havet. Det är bland annat från samma lägen där Michele tar druvorna till sin "Archineri" från. Ett rosévin har fräschör som ett vitt vin, samtidigt som det har struktur som i ett lättare rött vin. Därför har välgjorda roséviner som detta ett så pass brett användningsområde. Helt klart ett underskattat matvin!



Årgång	2023
Druvsort	100 % Nerello Mascalese
Alkoholhalt	13 %
Produkttyp	Rosévin
Ursprung	Etna Rosato DOC
Producent	Pietradolce
Altitud	600 möh.
Jordmån	Vulkanisk, sandig och stenig lerjord
Skörd	Manuell från mitten av oktober
Jäsning & maceration	Jäsning sker på temperaturkontrollerade tankar av rostfritt stål
Utveckling och lagring	Tankar av rostfritt stål

Kommentar

Färg: Ljust laxrosa

Doft: Blommig och bärig doft med toner av örter och röda bär. I bakgrunden skönjs friska drag av grapefruktskal och lite "steniga" mineraliska toner.

Smak: Vinet har en frisk och aptitretande syra som kompletteras av sköna toner av röda bär och citrusskal. Stilen är snarare matvänligt återhållen än frukt driven, men bjuder på ett generöst djup och komplexitet.

Passar till: Eftersom vinet har både en frisk fruktighet och bra matvänlig struktur så är användningsområdet riktigt brett. Tänk dig allt från skaldjur, grillad fisk, bouillabaisse till ljust kött. En sallad med sardeller, oliver, ägg och örter en somrig dag, en grillad fetaost med citron, olivolja och färska örter till drinken är sköna kompanjoner till detta vin. Prova gärna till asiatisk mat med soja - en oväntat bra kombination med rosévin!

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.