



## Etna Bianco Pietra Marina

Giovanni Rosso – Etna

Etna, Sicilien, Italien

Sicilien er den største ø i Middelhavet og en af Italiens 20 vindyrkende regioner. Vinen var tilbage i romertiden eftertragtet og i 1800-tallet var Marsala et hit i hele Europa, men det gik dog gevaldigt ned af bakke og først i 1980'erne blev der gjort noget ved problemerne, da huse som Donnafugata, COS og Planeta opstod med moderne faciliteter og inspirerede andre. I dag er Sicilien en af de mest spændene regioner med unikke terroirs og områder såsom på vulkanen Etna, i Siracusa, Cerasuolo di Vittoria, m.fl. Her dyrkes et hav af traditionelle og lokale druer med flotte resultater.

Rosso-familiens historie har sine rødder i Serralunga d'Alba i Piemonte, hvor vinhuset Giovanni Rosso blev grundlagt i 1906 og siden har været drevet gennem fire generationer af samme familie. I dag står Davide Rosso i spidsen efter at have overtaget ledelsen i 2001, bevæbnet med en uddannelse i ønologi fra Alba og erfaring fra blandt andet Frankrig. Under hans ledelse er arbejdet blevet moderniseret, men fundamentet forbliver familiens historiske parceller i Serralunga og en stærk respekt for vinmarkens betydning. Et nyt kapitel begyndte i 2016, da familien for første gang bevægede sig uden for Piemonte og erhvervede en ejendom på Etnas nordøstlige skråning nær Solicchiata i Castiglione di Sicilia. Her råder de over omkring 14 hektar jord i cirka 750 meters højde på vulkanens dramatiske landskab. Projektet ledes af Davide Rosso og drives som en selvstændig del af familiens aktiviteter med fokus på Etnas traditionelle druer og dyrkningsmetoder. Med dette skridt forbinder Rosso-familien mere end et århundredes piemontesiske erfaring med et af Middelhavets mest karakterfulde vinområder og markerer sig som en seriøs aktør i fortolkningen af Etnas terroir.

Etna Rosso er lavet på Nerello Mascalese fra vinmarker på Etnas nordlige og nordøstlige skråninger. Vinmarkerne er en del af det vulkanske landskab omkring Etna, hvor dyrkningen foregår i højderne på 730–750 meter over havet.

**Druesort:** 100% Nerello Mascalese

**Vinifikation:** Efter afstilkning og skånsom presning gæres mosten med skindkontakt i rustfri ståltanke i cirka 10 dage med daglige overpumpninger og én délestage midt i gæringen, hvor vinen tappes fra skallerne og pumpes tilbage igen for at styre udtrækningen fra drueskallerne.

**Smagsnoter:** En saftig og elegant rødvin med fine tanniner og livlig syre, hvor duft af viol, bergamot og hvid peber ledsages af smagsnoter af urter, våde sten og en saltpræget afslutning.

