



Calabretta Etna Rosso 2010

Producent: Az. Agr. Calabretta

Klassifikation: DOC Etna Rosso

Druvsort: Nerello Mascalese, med en liten del Nerello Cappuccio

Geografi: Etna, Sicilien. Norra sidan av den idag ca 3000 meter höga vulkanen Etna.

Vitikultur: 8 hektar vingård med exponering mot öst och syd. Terroiren är mycket olika från vingård till vingård, men består huvudsakligen av vulkanisk sten, och olika grader av sedimenterad sand och sandsten, till största delen vulkanisk. Ekologisk, odling utan kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel på 650-1000 meters höjd. Rankorna hos Calabretta är till ca 50% på oypade stockar, sk "piede franco" och snittåldern är 70-80 år. Vingårdarna är planterade med ca 5-6000 rankor/hektar och uttaget hålls mycket lågt.

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar i slutet av oktober. Druvorna avstjälkas, krossas därefter lätt och sen direkt ner för jäsning i ståltank. Ingenting tillsätts och ingenting tas bort. Jäsningen sker spontant av den vilda jästen under den korta och försiktiga macerationen. Därefter dras det om till stora, gamla fat (botti, om 5000l) där det lagras 6 år. Buteljeras sedan utan klarning eller filtrering, med en liten tillsats av svavel.

Övrigt: Familjen Calabretta har gjort vin på Etna i 4 generationer och drivs idag av Massimo och hans son Massimiliano. Sedan 1997 buteljerar dem ett flertal viner efter vingårdar, något som inte gjordes i någon större utsträckning i tidigare generationer. Jorden plöjs manuellt mellan de gamla stenmurarna i de små vingårdarna, och om vart annat växer det olivträd, päronträd, vild sparris, örter med mera.

Az Agr Calabretta är en traditionell, mycket gammal, egendom som värnar om kulturen och traditionen på Etna, samtidigt som de varierar och experimenterar mycket med bland annat maceration. Genom att vinifiera varje liten parcell separat sluter det ibland med att några av vingårdarna kanske endast resulterar i ett litet fat.

