



Vignazza Etna Rosato 2021

Producent:	Generazione Alessandro
Område:	Sicilien
Land:	Italien
Alkohol:	12,5
Drue:	Nerello Mascalese

Vignazza Etna Rosato er en dybt seriøs og madvenlig rosé, der med sin mineralske finesse og udtalte syrerygrad er usammenlignelig med flertallet i sin genre.

Vinen kommer fra Palmellata-parcellen på nordøst-siden af Etna, som er beliggende i 640 meters højde. Her står vinstokkene plantet på en jordbund med vulkansk sand og røde pimpsten. Et terroir med en helt særlig biodiversitet, der kan skabe unikke vine med finesse og udtalt mineralitet.

Bag Generazione Alessandros Etna-vine står et tæt-forbundet fætter/kusine-slægtskab, hvis familie har en mere end 100 år lang vindyrknings-historie bag sig. Dette dog på den nordvestlige del af Sicilien - ikke langt fra Palermo - under navnet Alessandro Camporeale.

Siden 2015, hvor familien opkøbte ca. 10 ha højtbeliggende parceller ved Etna, har de her dyrket disse særlige marker, som nu virkelig begynder at vise resultater.

Fokus er på det hårde arbejde i marken, hvor alt dyrkes efter økologiske principper. Al høst er foretaget med håndkraft i de tidlige morgentimer, hvorefter druerne nænsomt er selekteret.

Druerne afstilles, presses nænsomt og koldmacererer i to timer, før den gærer under temperaturkontrollerede forhold på stål i 20 dage. Slutteligt lagres 80% af mosten 10 måneder med gærresterne på stål, mens 20% af mosten lagres på franske tonneaux.

Vinbeskrivelse:

Vignazza Etna Rosato står med en særdeles lys, lyserød kulør og viser indsmigrende, stenede aromaer af grapefrugt, citrus,



hindbær, nødder og våde sten.

Smagen følger smukt op, hvor smidig, kølig og alligevel lagfyldt frugt balanceres af en livlig syrerygrad og en særdeles lang og fokuseret finale.

Seriøs rosé, som sagtens kan bruges til lyse kødretter og som desuden samtidig kan lagres.

Druesammensætning:

Nerello Mascalese

James Suckling: **93 point**

Din Vin Guide: **93 point**

Falstaff: **93 point**

Beskrivelse af producenten

Bag Generazione Alessandros Etna-vine står et tæt-forbundet fætter/kusine-slægtskab, hvis familie har en mere end 100 år lang vindyrknings-historie bag sig på den nordvestlige del af Sicilien - ikke langt fra Palermo. Dette fra vinhuset Alessandro Camporeale.

Siden 2015, hvor familien opkøbte ca. 10 ha højtbeliggende parceller ved Etna, har de dyrket disse særlige marker, som nu virkelig begynder at vise resultater.

Markerne tæller ca. 7,5 ha på den nord-østlige side af vulkanen i ca. 650 meters højde ved Castiglione di Sicilia og ca. 2,5 ha. lidt syd for dette tæt ved Linguaglossa. Bortset fra ½ ha med særdeles gamle vinstokke er vinmarkerne plantet så sent som i 2016, hvorfor der er tale om meget "nye" vine, som har udpræget "Etna-typicitet".

Selvom familiens Etna-eventyr stadig må betegnes som nyt, opnåede deres to Etna-Vine allerede med årgang 2019 at modtage henholdsvis 3 og 2 glas i Gambero Rosso. At modtage 3 glas i Gambero Rosso er en præstation i sig selv - men at modtage det så hurtigt er helt unikt.

Også Monica Lerner fra The Wine Advocate var ude med rosende ord, da hun i 2021 for første gang stiftede bekendtskab med domænet:

"Generazione Alessandro is a new addition to my coverage of



Etna wines and is an up-and-coming producer worth keeping an eye on."

Man kunne foranlediges til at tro, at der her på det varme Sicilien frembringes fuldblodsvine med heftig koncentration. Det er dog slet ikke tilfældet her hos Generazione Alessandro, hvis vine hører til nogle af de mest elegante Etna-vine, vi har smagt.

Både den røde Nero Mascalese-baserede 'Croceferro' og den hvide Carricante-dominerede 'Trainara' er kendetegnede ved slank og nærmest svævende frugt, knasende sprød syre og udtalt mineralitet.

Lige sådan som terroirtro Etna-vin skal smage!