

20 years of Italian Food Experience



Contrade dell'Etna - Tenuta di Aglaea



Tenuta di Aglaea - Mod och Passion!

Ursprungligen från Köpenhamn, Danmark, tillbringade Anne-Louise Mikkelsen flera år med att arbeta med topp vinproducenter i Frankrike och Italien innan hon bestämde sig för att starta en egen vingård i Etna, Sicilien. Hon lockades till denna region av den unika terroiren, som har vulkaniska jordar som är rika och bördiga som ett resultat av vulkanen Etnas utbrott. Vingårdarna ligger på norra sidan av Etna, där klimatet är relativt svalt och det finns gott om solsken. Hon använder sig av biodynamiska metoder och strävar efter att producera de bästa vinerna som uttrycker sorterna och marken utan användning av kemiska gödningsmedel.

Druva : Nerello Mascalese

Prinsen av Etnas vinstockar. Den representerar en av den sicilianska stoltheten; Nerello Mascalese, som kallas "Niuriddu mascalisi" på sicilianska, är en vinstock som huvudsakligen växer på Etna, i provinsen Catania. Namnet Mascalese syftar på dess ursprungsplats som är Piana di Mascali, ett jordbruksområde mellan havet och Etna som ligger på vulkanens östra sida.

Nerello Mascalese är en druvsort som används för vinifiering som en enda sort, eller i blandning med andra druvor. Sedan 1968 har Nerello Mascalese blivit grunden för DOC-beteckningen Etna Rosso, av vilken den representerar minst 80%, medan de återstående 20% ges av druvan Nerello Cappuccio.



Talia Etna DOC 2018

ARTIKELNR: 10189

Alkoholhalt: 14% Vol



Druvsammansättning: 100% Nerello Mascalese.

Vinifiering: Fatlagring 8 månader därefter lagras vinet på flaska 3 månader.

Karaktär: Tydliga tanniner och syra som tämjts av fatlagring.

Nyanser av rök och lavajord.

Servering: 18-20°C. Passar utmärkt till: Grillat kött såsom fläsk, kalv eller fågel.

Även grillade, stekta eller ångkokta grönsaker och svamp samt pastarätter och carpaccio.

Flaska: 750 ml