

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.



Aglaea IGP Nerello Mascalese

ARTIKELNR: 10187

Alkoholhalt: 14% Vol



Druvsammansättning: 100% Nerello Mascalese.

Vinifiering: Jäsning och skalmaceration på ståltankar.

Karaktär: Friskt och balanserat vin med tydlig syra och inslag av frukt.

Servering: 18-20°C. Lämpar sig väl till: Pasta, carpaccio, ostar och charkuterier. Samt pizza och andra typer av Aperitivo.

Flaska: 750 ml