Tenuta delle Terre Nere Etna Rosso Moganazzi

Sicilië - Italië

Marco de Grazia, eigenaar van Terre Nere, was een van de eerste producenten die het unieke terroir van de contrade (cru's) van de Etna op waarde wist te schatten. Hij vergist zijn contrade dan ook apart, en vermeldt de naam van de wijngaard op het etiket. Moganazzi (0,7 ha) is Terre Neres nieuwste cru. De vulkanische bodem bestaat onder meer uit as en puimsteen, de stokken zijn er tussen 40 en 100 jaar oud. De nerello mascalese wordt met de hand geoogst. De houtopvoeding van zo'n 18 maanden geeft deze toch al bewaarwaardige wijn nog wat extra complexiteit en bewaarpotentieel. De Moganazzi is elegant en floraal, met de kenmerkende opwekkende frisheid, maar ook de krachtige structuur. Drink 'm bij mooie vleesgerechten, of gerijpte kazen.



Proefnotitie

Helderrood van kleur, iets evolutie; krachtig van geur met kruidige en rijpe nuances van rood fruit en gebrande tonen. Elegante inzet en sappige smaakevolutie met milde tannine in de afdronk.

Drinken bij

Fraaie wijn bij verfijnde vleesschotels of kruidige ovengerechten.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee à drie jaar na oogst, gemakkelijk tot zeker zes jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Nerello mascalese

Onderscheidingen

2024	The Wine Advocate | 95/100 | Beautifully composed
2023	JamesSuckling.com | juli 2025: 94/100 punten | Well-balanced by fruit and moderate acidity
2023	Vinous | Eric Guido - mei 2025: 93/100 punten | Cool and supple

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl