



Terrazze dell'Etna – Cirneco Sicilia Rosso IGT



In **2008** recupereerde de familie Bevilacqua **oude wijngaardterrassen** in Contrada Bocca d'Orzo, **Randazzo**, op de **noordelijke helling van de Etna**. Het domein situeert zich **tussen 600 en 950 meter** boven de zeespiegel en is 36 ha groot, beplant met wijngaarden, olijfbomen, kersenbomen en kastanje- en eikenbossen.

Uiteraard is de **Nerello Mascalese** de belangrijkste druif en de rode draad doorheen de hele productie; daarnaast zijn er ook Nerello Cappuccio en internationale druivensoorten als Petit Verdot, en Chardonnay en Pinot Noir (de laatste twee voor Spumante Metodo Classico).

Dit **paradepaardje** Cirneco wordt gemaakt van **100% Nerello Mascalese** wijnstokken van **minstens 60 jaar oud**. Noordwest georiënteerde wijngaarden op **vulkanische bodems** tussen **650 en 850 m hoogte** met grote dag-nacht temperatuurverschillen. **Lage opbrengst**.

Lange en gecontroleerde **maceratie**. **12 maanden houtlagering** in **dubbel getoaste Franse durmast** (winter-)eiken **Tonneaux** (500 liter) van **2^{de} en 3^{de} gebruik**, verfijning van minstens **3 jaar in de fles**.

Geladen robijn, weinig transparant, met paarse schijn (jong), **evoluerend** naar **granaat** (gelagerd). **Intens** en **complex** in de neus, **kruiden**, **vanille** en klein fruit. Erg **gebalanceerd** met een vleugje **lava**. **Warm en robuust** in de mond, goed **evenwicht** tussen **zachte componenten**, **zuren** en **tannines**, **geraffineerd** maar overtuigend. Opvallend **dynamisch** en **tegelijkertijd zacht einde**. Zéér **representatief** voor de terroir, **lang bewaarpotentieel**.

Serveren bij **18°C** bij **rood vlees**, vliegend wild, haas, en harde kazen.