

# WINE TRAVE

SRC  
Etna Rosso

**Producent:** SRC

**Geografi:** Etna

**Druvsort:** Mestadels Nerello Mascalese med lite Nerello Cappuccio.

**Vitikultur:** Ca 80 åriga rankor från vingårdarna Crasa and Calderarar.

**Vinifikation:** Manuell skörd. Druvorna jäser naturligt med skalen under flera veckor på stora bottis. Pressas sen och får vila vidare på betong fram till buteljering utan filtrering och endast en gnutta tillsatt svavel.

**Övrigt:** I Randazzo på Etnas norrsluttningar hittar vi familjeproducenten SRC. Bokstäverna står för dotter Sandra, pappa Rori & mamma Cinzia. Här har familjen gjort unika, eleganta viner som uttrycker terroiren sedan 2012. Säger man SRC snabbt på italienska låter det som 'esserci' som i sin tur betyder 'att vara här'. Och det är precis vad de önskar att uttrycka; växtplatsen där de är!

De arbetar ekologiskt (såklart!) och efter en 'hands off approach', både i vingården och källaren. De hjälper endast till när det verkligen finns behov och då bara med naturliga hjälpmedel. Totalt har de ca 12 ha med mestadels gamla rankor och ett flertal druvsorter som Nerello Mascalese, Grenache, Carricante, Coda di Volpe, Insolia & Minella. Vinmarkerna är ofta inhägnade av gamla stenmurar byggda för länge, längesen. Mellan och i vingårdarna växer även olivträd blandat med fruktträd, precis som man hittar många ställen här på Etna. Ja ni hör – som en drömmig plats på jorden.

