



TENUTA DELLE TERRE NERE

Etna Rosso DOC

Denominazione: Etna Rosso D.O.C.

Prima annata prodotta: 2005

Zona di produzione: comuni di Randazzo e Castiglione di Sicilia (Catania)

Varietà di uve: 98% Nerello mascalese, 2% Nerello cappuccio

Superficie vigneto: prodotto da tutti i vigneti aziendali

Resa per ettaro: 6-7 tons/ha

Caratteristiche del terreno: vulcanico

Esposizione: versante nord dell'Etna, da 600 a 900 metri s.l.m.

Età media delle viti: tra i 5 e i 50 anni

Allevamento: alberello a spalliera, alberello convertito, alberello tradizionale

Periodo di vendemmia: prima e seconda decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata (25-28° C)

Affinamento: fermentazione malolattica spontanea e maturazione in botte grande (50 hl) di rovere francese. Imbottigliamento dopo 14-16 mesi di affinamento in legno e 1 mese di affinamento in acciaio

Aspetto: rubino

Profumo: frutta matura e spezie dolci

Sapore: equilibrato, di buona intensità e freschezza, di grande finezza

Abbinamenti: primi piatti di verdure o carne, secondi di carne, formaggi poco stagionati

Temperatura di servizio consigliata: 18° C

Grado alcolico: circa 14%

Produzione annuale: 120.000 bottiglie (0,75 l)