



TENUTA DELLE TERRE NERE

Etna Bianco DOC - Cuvée delle Vigne Niche - Montalto

Denominazione: Etna Bianco D.O.C.

Prima annata prodotta: 2019

Zona di produzione: comune di Biancavilla (Catania) - versante sud Etna

Varietà di uve: 100% Carricante

Superficie vigneto: 2 ha

Resa per ettaro: 6 tons/ha

Caratteristiche del terreno: vulcanico, estremamente profondo, molto ricco di cenere vulcanica

Esposizione: versante sud dell'Etna, da 900 a 950 metri s.l.m.

Età media dei vigneti: dai 50 ai 70 anni

Allevamento: alberello tradizionale etneo convertito a spalliera

Periodo di vendemmia: seconda settimana di settembre

Vinificazione: vinificazione in bianco tradizionale con breve macerazione a freddo (8-10° C), pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione alcolica in acciaio

Affinamento: fermentazione malolattica e maturazione in acciaio per 9 mesi

Aspetto: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: gentile e aromatico, con piacevoli note floreali

Sapore: ricco ma bilanciato, cremoso e sapido

Abbinamenti: primi piatti a base di verdure, secondi di pesce e carni bianche

Temperatura di servizio consigliata: 10-12° C

Grado alcolico: 13%

Produzione annuale: 5.000 bottiglie (0,75 l)