



# 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 (10-30 hl) di rovere francese. Imbottigliamento dopo 10-11 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:** 14%

**Produzione annuale:** 120.000 bottiglie (0,75 l)