



TENUTA DELLE TERRE NERE

Etna Rosso DOC Guardiola

Denominazione: Etna Rosso D.O.C.

Prima annata prodotta: 2002

Zona di produzione: contrada Guardiola, comune di Castiglione di Sicilia (Catania)

Varietà di uve: 100% Nerello mascalese

Superficie vigneto: 1,2 ha

Resa per ettaro: 3,5-4,5 tons/ha

Caratteristiche del terreno: vulcanico, misto di sabbia e pomice vulcanica, discreta presenza di scheletro

Esposizione: versante nord dell'Etna a 900-1000 metri s.l.m.

Età media delle viti: oltre 100 anni

Allevamento: alberello tradizionale etneo con tutore singolo

Periodo di vendemmia: terza decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata (28-30° C)

Affinamento: fermentazione malolattica spontanea e maturazione in barriques, tonneaux di rovere francese (20% legno nuovo). Imbottigliamento dopo 14

Aspetto: rubino tenue con riflessi aranciati

Profumo: complesso, con una nota balsamica che ricorda le erbe aromatiche mediterranee

Sapore: elegante, equilibrato, con una piacevole nota acido-tannica

Abbinamenti: carni, formaggi stagionati

Temperatura di servizio consigliata: 18-20° C

Grado alcolico: 14.5%

Produzione annuale: 5.000 bottiglie (0,75 l)