



TENUTA DELLE TERRE NERE

Etna Bianco 2016

Denominazione: Etna Bianco D.O.C.

Prima annata prodotta: 2005

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

Varietà di uve: 70% Carricante, 25% Catarratto, 10% Grecanico, 5% Minnella

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: dai 5 ai 15 anni

Allevamento: alberello a spalliera

Periodo di vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: vinificazione in bianco con pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata (13-15° C)

Affinamento: imbottigliato quando pronto

Aspetto: giallo paglierino carico

Profumo: spiccatamente floreale di fiori bianchi e tiglio

Sapore: fresco e sapido, con una spiccata nota minerale

Abbinamenti: antipasti, primi e secondi di pesce

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C

Grado alcolico: 12,5%

Produzione annuale: 50.000 bottiglie (0,75 l)

TENUTA DELLE TERRE NERE



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

ETNA BIANCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2016

12,5% vol

Imbottigliato all'origine da Tenuta delle Terre Nere - Randazzo (CT) - Italia
CONTIENE SOLFITI - PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES

e 750 ml