



# TENUTA DELLE TERRE NERE

---

## Etna Rosato 2017

**Denominazione:** Etna Rosato D.O.C.

**Prima annata prodotta:** 2006

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

**Varietà di uve:** 100% Nerello mascalese

**Superficie vigneto:** prodotto da tutti i vigneti aziendali

**Resa per ettaro:** 6 tons/ha

**Caratteristiche del terreno:** vulcanico

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

**Età dei vigneti:** 25-60 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:** rosa buccia di cipolla

**Profumo:** tipicamente fruttato di ciliegia e fragola matura

**Sapore:** armonico, con una gradevole vena acida

**Abbinamenti:** antipasti di pesce cotto, primi piatti di pesce, primi piatti di verdure

**Temperatura di servizio consigliata:** 8-10° C

**Grado alcolico:** 13 %

**Produzione annuale:** 28.000 bottiglie (0,75 l)

# TENUTA DELLE TERRE NERE

---



## TENUTA DELLE TERRE NERE

**ETNA ROSATO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**2017**

13,5% vol

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

e 750 ml