



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