



TENUTA DELLE TERRE NERE

Guardiola 2016

Denominazione: Etna Rosso D.O.C.

Prima annata prodotta: 2002

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

Varietà di uve: 98% Nerello mascalese, 2% Nerello cappuccio

Superficie vigneto: 1,5 ha

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

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

Esposizione: versante nord dell'Etna a 850-900 metri s.l.m.

Età media delle viti: dai 50 ai 70 anni

Allevamento: alberello tradizionale etneo con tutore singolo

Periodo di vendemmia: seconda decade di ottobre

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

Affinamento: fermentazione malolattica spontanea e maturazione in barriques, tonneaux e botte grande (10-30 hl) di rovere francese (20% legno nuovo).
Imbottigliamento dopo 16-18 mesi di affinamento in legno e 1 mese di affinamento acciaio

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 %

Produzione annuale: 5.000 bottiglie (0,75 l)

TENUTA DELLE TERRE NERE



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

ETNA ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Guardiola

2016

14% vol

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

e 750 ml