



TENUTA DELLE TERRE NERE

Cuvée delle Vigne Niche 201

Denominazione: Etna Bianco D.O.C.

Prima annata prodotta: 2006

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

Varietà di uve: 100% Carricante

Superficie vigneto: 1,5 ha

Resa per ettaro: 6 tons/ha

Caratteristiche del terreno: vulcanico

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

Età media dei vigneti: dai 25 ai 60 anni

Allevamento: alberello tradizionale

Periodo di vendemmia: primi giorni di ottobre

Vinificazione: vinificazione in bianco tradizionale con breve macerazione a freddo (8-10° C), pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione alcolica in botti di rovere francese

Affinamento: fermentazione malolattica e maturazione in botte per 10 mesi con successivo affinamento in bottiglia per 8 mesi

Aspetto: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: complesso, con note floreali e speziate

Sapore: intenso e grasso, ma allo stesso tempo di grande freschezza e sapidità

Abbinamenti: primi piatti a base di verdure, secondi di pesce e carni bianche

Temperatura di servizio consigliata: 10-12° C

Grado alcolico: 12%

Produzione annuale: 6.000 bottiglie (0,75 l)

TENUTA DELLE TERRE NERE



TENUTA DELLE TERRE NERE

ETNA BIANCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2013

12% vol

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

e 750 ml