



# TENUTA DELLE TERRE NERE

---

## Etna Bianco 2018

**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, 20% Catarratto, 5% 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)