



TENUTA DELLE TERRE NERE

Etna Bianco Superiore 2019

Denominazione: Etna Bianco Superiore D.O.C.

Prima annata prodotta: 2018

Zona di produzione: Milo (Catania)

Varietà di uve: 100% Carricante

Superficie vigneto: 1,5 ha

Resa per ettaro: 6 tons/ha

Caratteristiche del terreno: vulcanico, profondo, in prevalenza cenere vulcanica e “ripiddu” Esposizione: versante est dell’Etna, da 600 a 750 metri s.l.m.

Età media dei vigneti: dai 30 ai 60 anni

Allevamento: alberello tradizionale

Periodo di vendemmia: terza settimana di settembre

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 da 5 e 10 hl.

Affinamento: fermentazione malolattica e maturazione in botte per 9 mesi

Aspetto: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: agrumato, con piacevoli note speziate

Sapore: lineare, elegante, con una bella acidità, 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: 13 %

Produzione annuale: 4.000 bottiglie (0,75 l)