



# TENUTA DELLE TERRE NERE

---

## Cuvée delle Vigne Niche Santo Spirito 2017

**Denominazione:** Etna Bianco D.O.C.

**Prima annata prodotta:** 2014

**Zona di produzione:** contrada Santo Spirito, comune di Castiglione di Sicilia (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, molto sciolto e scuro.

**Esposizione:** versante nord dell'Etna, da 700 a 750 metri s.l.m.

**Età media dei vigneti:** dai 40 ai 100 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 da 5 e 10 hl.

**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:** 13,5 %

**Produzione annuale:** 7.000 bottiglie (0,75 l)