



TENUTA DELLE TERRE NERE

Calderara Sottana 2017

Denominazione: Etna Rosso D.O.C.

Prima annata prodotta: 2003

Zona di produzione: contrada Calderara, comune di Randazzo (Catania)

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

Superficie vigneto: 15 ha

Resa per ettaro: 5 tons/ha

Caratteristiche del terreno: vulcanico, estremamente pietroso, poco profondo, molto ricco di scheletro

Esposizione: versante nord dell'Etna a 600-650 metri s.l.m.

Età media delle viti: dai 50 ai 100 anni

Allevamento: alberello tradizionale etneo convertito a spalliera

Periodo di vendemmia: prima 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 mogano

Profumo: intenso, con note di frutta matura e spezie

Sapore: strutturato e pieno, con tannini presenti ma morbidi

Abbinamenti: carni, formaggi stagionati

Temperatura di servizio consigliata: 18-20° C

Grado alcolico: 14,5 %

Produzione annuale: 11.000 bottiglie (0,75 l)