



# TENUTA DELLE TERRE NERE

---

## Guardiola 2017

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

**Prima annata prodotta:** 2002

**Zona di produzione:** contrada Guardiola, comune di Castiglione di Sicilia (Catania)

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

**Superficie vigneto:** 1,5 ha

**Resa per ettaro:** 3,5-4,5 tons/ha

**Caratteristiche del terreno:** vulcanico, misto di sabbia, pomice e cenere vulcanica, discreta presenza di scheletro

**Esposizione:** versante nord dell'Etna a 850-900 metri s.l.m.

**Età media delle viti:** dai 50 ai 70 anni

**Allevamento:** alberello tradizionale etneo con tutore singolo

**Periodo di vendemmia:** seconda 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 aranciati

**Profumo:** complesso, con una nota balsamica che ricorda le erbe aromatiche mediterranee

**Sapore:** elegante, equilibrato, con una piacevole nota acido-tannica

**Abbinamenti:** carni, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio consigliata:** 18-20° C

**Grado alcolico:** 14,5 %

**Produzione annuale:** 5.000 bottiglie (0,75 l)