



TENUTA DELLE TERRE NERE

Prephylloxera – La Vigna di Don Peppino 2017

Denominazione: Etna Rosso D.O.C.

Prima annata prodotta: 2006

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

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

Superficie vigneto: 1 ha

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

Caratteristiche del terreno: vulcanico, poco profondo, molto ricco di scheletro, tracce di cenere

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

Età media delle viti: viti antecedenti all'attacco fillosserico di fine 1800

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 e tonneaux di rovere francese (30% legno nuovo).

Imbottigliamento dopo 16-18 mesi di affinamento in legno e 1 mese di affinamento in acciaio

Aspetto: rubino carico con riflessi mogano

Profumo: complesso, note di fiori di campo, frutti rossi e spezie nobili

Sapore: concentrato, ma armonico ed elegante allo stesso tempo, di infinita lunghezza gustativa

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio consigliata: 18-20° C

Grado alcolico: 14,5 %

Produzione annuale: 6.500 bottiglie (0,75 l)