



# TENUTA DELLE TERRE NERE

---

## San Lorenzo 2017

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

**Prima annata prodotta:** 2015

**Zona di produzione:** contrada San Lorenzo, comune di Randazzo (Catania)

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

**Superficie vigneto:** 8 ha

**Resa per ettaro:** 5 tons/ha

**Caratteristiche del terreno:** vulcanico, cenere vulcanica con pomice nera e roccia vulcanica

**Esposizione:** versante nord dell'Etna a 700-750 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:** 9.400 bottiglie (0,75 l)