



TENUTA DELLE TERRE NERE

Santo Spirito 2017

Denominazione: Santo Spirito Etna Rosso D.O.C.

Prima annata prodotta: 2007

Zona di produzione: contrada Santo Spirito, comune di Castiglione di Sicilia (Catania)

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

Superficie vigneto: 11 ha

Resa per ettaro: 6 tons/ha

Caratteristiche del terreno: vulcanico, profondo, in prevalenza cenere vulcanica, molto sciolto e scuro, quasi assenza di scheletro

Esposizione: versante nord dell'Etna a 700-750 metri s.l.m.

Età media delle viti: dai 40 ai 100 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 in acciaio

Aspetto: rubino intenso

Profumo: intenso, complesso, molto femminile e floreale

Sapore: ampio, vellutato e lungamente cremoso

Abbinamenti: Carni, formaggi stagionati

Temperatura di servizio consigliata: 18-20° C

Grado alcolico: 14,5%

Produzione annuale: 13.300 bottiglie (0,75 l)