



TENUTA DELLE TERRE NERE

ETNA ROSSO DOC MOGANAZZI 2018

Denominazione: Etna Rosso D.O.C. Moganazzi

Prima annata prodotta: 2009

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

Varietà di uve: 100% Nerello mascales

Superficie vigneto: 2 ha

Resa per ettaro: 5 tons/ha

Caratteristiche del terreno: vulcanico, mediamente profondo, mix di cenere vulcanica e piccole pietre

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

Età media delle viti: dai 70 ai 90 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: complesso, ha una fragranza voluttuosa al naso

Sapore: in bocca ha “nervo”, un tannino rotondo ma presente

Abbinamenti: Carni, formaggi stagionati

Temperatura di servizio consigliata: 18-20° C

Grado alcolico: 13,5%

Produzione annuale: 6.000 bottiglie (0,75 l)