



# TENUTA DELLE TERRE NERE

---

## Etna Rosso DOC San Lorenzo

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

**Prima annata prodotta:** 2015

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

**Varietale:** 100% Nerello mascalese

**Estensione della vigna:** 8 ha

**Resa per ettaro:** 6 ton/ha

**Caratteristiche del suolo:** profondo, soffice con cenere vulcanica mista a pietre di piccola e media dimensione, pomice vulcanica e basalto

**Esposizione:** versante nord Etna, 700-900 metri s.l.m.

**Età media delle viti:** tra i 70 e gli 80 anni

**Tipologia di coltivazione:** alberello e alberello convertito a spalliera

**Vendemmia:** terza decade di ottobre

**Vinificazione:** fermentazione alcolica a temperatura controllata (28-30° C). Imbottigliato dopo 14 mesi di permanenza in legno, principalmente barrique e tonneaux.

**Affinamento:** fermentazione malolattica e affinamento in barrique e tonneaux di rovere francese

**Colore:** rubino intenso

**Profumo:** un bouquet di fiori primaverili, intenso e delicato, persistente

**Sapore:** ampio, di corpo ricco e strutturato, con una grande spalla acida che ne supporta la complessità

**Abbinamenti:** piatti di carne e pasta con condimenti "robusti"

**Temperatura di servizio suggerita:** 17-18° C

**Alcool %:** 14.5 %

**Produzione annuale:** 7.000 bottles (0,75 l)