



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)