



# TENUTA DELLE TERRE NERE

---

## Calderara Sottana Prephylloxera La Vigna di Don Peppino

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

**Prima annata prodotta:** 2006

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

**Varietà di uve:** 100% Nerello mascalese

**Superficie vigneto:** 0,8 ha

**Resa per ettaro:** 3-3,5 tons/ha

**Caratteristiche del terreno:** vulcanico, poco profondo, molto ricco di scheletro, tracce di cenere

**Esposizione:** versante nord dell'Etna a 600 metri s.l.m.

**Età media delle viti:** viti antecedenti all'attacco fillosserico di fine 1800

**Allevamento:** alberello tradizionale etneo convertito a spalliera

**Periodo di vendemmia:** seconda decade di ottobre

**Vinificazione:** fermentazione alcolica a temperatura controllata (28-30° C)

**Affinamento:** fermentazione malolattica spontanea e maturazione in barriques e tonneaux di rovere francese (10% legno nuovo).  
Imbottigliamento dopo 14 mesi di affinamento in legno

**Aspetto:** rubino carico con riflessi mogano

**Profumo:** complesso, note di fiori di campo, frutti rossi e spezie nobili

**Sapore:** concentrato, ma armonico ed elegante allo stesso tempo, di infinita lunghezza gustativa

**Abbinamenti:** Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio consigliata:** 18-20° C

**Grado alcolico:** 14%

**Produzione annuale:** 3.200 bottiglie (0,75 l)