



TENUTA DELLE TERRE NERE

Etna Bianco DOC - Cuvée delle Vigne Niche - Santo Spirito

Denominazione: Etna Bianco D.O.C.

Prima annata prodotta: 2014

Zona di produzione: comune di Castiglione di Sicilia (Catania)

Varietà di uve: 100% Carricante

Superficie vigneto: 3 ha

Resa per ettaro: 6 tons/ha

Caratteristiche del terreno: vulcanico, estremamente profondo, molto ricco di cenere vulcanica

Esposizione: versante nord dell'Etna, da 700 a 800 metri s.l.m.

Età media dei vigneti: dai 10 ai 40 anni

Allevamento: alberello tradizionale etneo convertito a spalliera

Periodo di vendemmia: terza settimana di settembre

Vinificazione: vinificazione in bianco tradizionale con breve macerazione a freddo (8-10° C), pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione alcolica in botti di rovere francese da 5 e 10 hl

Affinamento: fermentazione malolattica e maturazione in botte per 9 mesi

Aspetto: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: complesso, con ricche note floreali

Sapore: intenso, ma allo stesso tempo di grande freschezza e sapidità

Abbinamenti: primi piatti a base di verdure, secondi di pesce e carni bianche

Temperatura di servizio consigliata: 10-12° C

Grado alcolico: 13%

Produzione annuale: 4.000 bottiglie (0,75 l)