



# 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)