



TENUTA DELLE TERRE NERE

Etna Bianco DOC

Denominazione: Etna Bianco D.O.C.

Prima annata prodotta: 2005

Zona di produzione: comuni di Randazzo e Castiglione di Sicilia (Catania)

Varietà di uve: 70% Carricante, 20% Catarratto, 5% Grecanico, 5% Inzolia

Superficie vigneto: prodotto da tutti i vigneti aziendali

Resa per ettaro: 6-7 tons/ha

Caratteristiche del terreno: vulcanico

Esposizione: versante nord, sud ed est dell'Etna, da 600 a 950 metri s.l.m.

Età media delle viti: dai 5 ai 15 anni

Allevamento: alberello a spalliera

Periodo di vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: vinificazione in bianco con pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata (13-15° C)

Affinamento: imbottigliato quando pronto

Aspetto: giallo paglierino carico

Profumo: spiccatamente floreale di fiori bianchi e tiglio

Sapore: fresco e sapido, con una spiccata nota minerale

Abbinamenti: antipasti, primi e secondi di pesce

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C

Grado alcolico: 12,5%

Produzione annuale: 60.000 bottiglie (0,75 l)