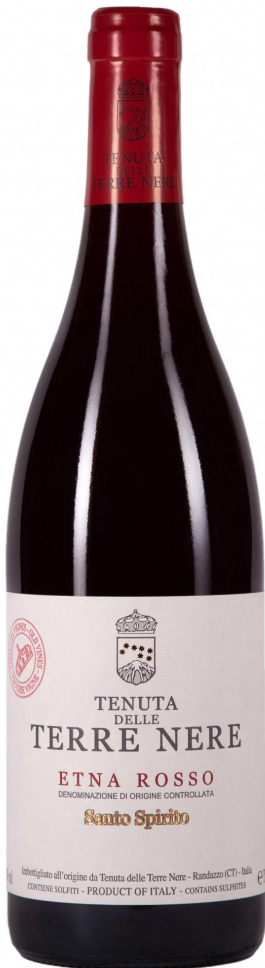




TENUTA DELLE TERRE NERE

Tenuta delle Terre Nere, Santo Spirito, AOC Etna Rosso, Rouge, 2020



TERROIR

Sols profonds et riches, composés presque exclusivement de cendres volcaniques. Contraste marqué avec Guardiola : davantage de fertilité, de vigueur et de générosité.

VINIFICATION

En cuves sous contrôle de températures (28-30°C)

ÉLEVAGE

Fermentation malolactique spontanée et vieillissement en barriques et tonneaux de chêne français. Mise en bouteille après 16-18 mois d'élevage en bois et 1 mois en cuves.

CÉPAGES

Nerello mascalese 98%, nerello Cappuccio 2%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 10.00 ha
Âge moyen des vignes: 70 ans

DÉGUSTATION

Belle robe rubis intense. Nez complexe, très féminin, richement floral. La bouche est ample, veloutée et persistante.

