

Terre dell'Etna
IL VULCANO, LA PASSIONE, IL VINO


Terre dell'Etna

I vigneti di "Terre dell'Etna" sono situati in un posto unico al mondo: all'interno di tre parchi naturali, a m. 700 sul versante nord dell'Etna, nella vallata del fiume Alcantara, protetti dalla catena montuosa dei Nebrodi.

Coltiviamo solo vitigni autoctoni, principalmente Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, in un terreno al tempo stesso vulcanico e sedimentario.

Le nostre uve sono raccolte a mano, selezionando ogni grappolo. Il caldo sole del Mediterraneo e una vendemmia tardiva rendono i nostri vini di spiccata personalità, dai profumi e sapori sfaccettati, corposi, persistenti,

con il gusto lievemente tannico, equilibrato ed armonioso
caratteristico del Nerello Mascalese.



"Terre dell'Etna" vineyards enjoy a unique position in the world: they are situated in three natural parks, at an altitude of 700 metres on the northern side of Mount Etna, in the valley of the River Alcantara, and sheltered by the Nebrodi Mountains. In a volcanic and sedimentary soil we grow only native vine species, mainly "Nerello Mascalese" and "Nerello Capuccio".

The grapes are carefully selected and picked by hand. The hot, Mediterranean sun and late harvest gives our wine a specific personality of light tannic overtones and complex bouquet, combined with the well balanced body and flavour characteristic of the "Nerello Mascalese" grape.



SCHEDA TECNICA

Zona di produzione
Allegracore-Montelaguardia
Vitigni
Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio
Tipo di terreno
Vulcanico
Sistema di allevamento
Alberello (30/60 cm. da terra) e spalliera (220x90 cm.)
Densità di impianto
4000/5000 piante per ettaro
Resa dell'uva
50-60 q.li/ha; media Kg.1,5 per pianta
Vinificazione
In rosso con macerazione di 8-10 giorni
Acidità
6,5 gr/litro
Gradazione alcolica
13,5-14 % vol.
Periodo vendemmiale
10-20 ottobre
Invecchiamento
6 mesi in acciaio, 12 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia

Wine growing area
Allegracore-Montelaguardia
Species of vine
Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio
Soil type
Volcanic
Cultivation system
Sapling (30/60 cm. da terra) Espalier (220x90 cm.)
Wine making
Soaking for 20 days
Acidity
6,5 gr/litro
Alcohol content
13,5-14 % vol
Vintage time
10-20 october
Refining
In stainless steel for 6 months, in oak barrels for 12 months, in bottle for 6 months

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore
Rosso rubino con leggeri riflessi di granato
Profumo
Bouquet sfaccettato con note olfattive di grande intensità e complessità che vanno dalla frutta rossa matura alle sensazioni terziarie del minerale ferroso con chiusura speziata
Sapore
Caldo, possente, di buona struttura, equilibrato con toni tannici ancora vivi e un'ottima acidità
Temperatura di servizio
18°
Abbinamenti gastronomici
Carni, selvaggina, formaggi piccanti a pasta dura

Visual aspect
ruby red colour with garnet reflections
Bouquet
Very intense and complex, ranging from ripe cherry and blackcurrant with a lingering scent of tobacco and iron
Taste
Warm and powerful with a strong flavour with tannic overtones, well balanced
Serving temperature
18 degrees centigrade
Gastronomic coupling
Meat, game, mature cheeses and pasta




Terre dell'Etna

Azienda Vitivinicola Terre dell'Etna s.r.l.
Contrada "Statella" S.S. 120 - 95036 Randazzo (CT)
Tel. +39 095 921219
www.terredelletna.net - terredelletna@virgilio.it