

Nom	Etna Bianco Superiore Contrada Salice
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Terre Nere
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	DOC Etna
Cépages	100% carricante
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	En 2002, Marco de Grazia réalise son rêve sur les flancs septentrionaux de l'Etna, entre les villages de Solicchiata et de Randazzo, à une altitude de 600 à 1000 m en y faisant l'acquisition d'un domaine. Environ 15 des 23 ha de vignobles qui y sont rattachés sont plantés de cépages autochtones d'un âge très variable. Les plus jeunes ont environ 45 ans, alors que les plus anciens prenaient racine dans les terres volcaniques à partir de 1870 et ont résisté aux attaques du redoutable parasite de la vigne, de là le nom de la meilleure cuvée : Pre-phyloxera. En tout, il produit 9 vins différents, tous sous l'appellation DOC Etna: deux blancs, un rosé et six rouges.

L'Etna bianco, un field blend (assemblage de vins issus d'un même vignoble), est à base d'anciens plants de carricante, catarratto, grecanico et inzolia et n'est pas élevé sur bois. Depuis 2007, il produit également un excellent vin blanc vieilli sur bois, le Vigne Niche, que l'on pourrait traduire par 'petite parcelle' avec uniquement de vieilles vignes de carricante. Les six rouges sont essentiellement vinifiés avec du nerello mascalese, complété par du nerello cappuccio, et allient texture élégante et caractère complexe. Des vins tellement parfumés qu'ils n'ont, selon moi, rien à envier aux bourgognes rouges les plus fruités !

L'Etna Bianco Superiore a une couleur jaune paille légère et un nez complexe de notes florales (tilleul) et minérales. La bouche est intense mais fraîche, ample, sur des agrumes. Très belle persistance.

Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Milo, 1,5 ha. Sol volcanique, très sableux, peu profond, très pauvre. Pente sud-est de l'Etna, à 750 mètres d'altitude.
Rendement	4 tonnes/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Début octobre.
Vinification	Fermentation à basse température dans des cuves en inox.
Elevage	9 mois en cuves en inox.
Production	3.200 bouteilles



TENUTA
DELLE
TERRE NERE
ETNA BIANCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Superiore

12,5% vol Imbottigliato all'origine da Tenuta delle Terre Nere - Randazzo (CT) - Italia
CONTIENE SOLFITI - PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES e 750 ml