

Nom	Etna Bianco Vigne Niche Contrada Montalto
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Terre Nere
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
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 Montalto a une couleur jaine paille brillante aux reflets verts. Le nez développe des arômes floraux gracieux. La bouche est immédiate et parfaitement équilibrée. La fraîcheur et la minéralité contrebalançant parfaitement la richesse du vers

Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, fromages doux
Origine	Biancavilla, Contrada Montalto, vignoble situé sur les pentes sud de l'Etna. Terrain volcanique à 950m d'altitude. 2ha.
Rendement	50-60 q/ha
Vendange	septembre
Vinification	Vinification en blanc en inox avec une macération à froid. Maturation de 10 mois pour partie en 'botte' de 10 Hl et pour partie en inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	10 mois en 'botte' de 10 Hl
Production	8.000 bouteilles



TENUTA
DELLE
TERRE NERE
ETNA BIANCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Montalto®

Inbottigliato all'origine da Tenuta delle Terre Nere - Randazzo (CT) - Italia
CONTIENE SOLFITI - PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES e 750 ml