



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



**TENUTA DELLE TERRE NERE – ETNA ROSSO D.O.C. – CALDERANA SOTTANA –
IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA TENUTA DELLE TERRE NERE – ICQRF CT 5598/IT –
RANDAZZO (CT) 2010 14%**

Per l’estrema diversificazione dei suoi terreni e dei suoi microclimi, e per la straordinaria finezza dei suoi vini, l’Etna è da considerarsi la “Borgogna del Mediterraneo”.

La Tenuta delle Terre Nere possiede vigneti vecchissimi di Nerello Mascalese e Nerello Mantellato, da 40 a 140 e più anni di età, allevati ad alberello, che vinifica e imbottiglia separatamente, per conservare ed offrire l’identità specifica di ogni vigna.

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi granati

ESAME OLFATTIVO: ciliegia, amarena, vaniglia, nota vegetale, pepe bianco e lillium

ESAME GUSTATIVO: morbido, vellutato e armonico fin dall’inizio; la nota sapida viene rappresentata da una discreta mineralità; risulta leggermente alcolico e con poca salivazione;



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

la chiusura è con sapore a ciliegia e amarena, e la persistenza aromatica intensa gira intorno a 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: melanzane alla parmigiana

OPINIONE PERSONALE: un vino piacevole che si beve con estrema facilità; accompagna bene la cucina continentale, ma non è da escludere anche come vino ideale e adatto alla conversazione