

Terrazze dell'Etna

BLANC BRUT 50 MESI

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Zona produttiva Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna, tra gli 800 e i 950 metri s.l.m.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Vulcanico ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Guyot

Età delle vigne 10-20 anni

Vinificazione Metodo Classico. Pressatura soffice con resa del 40%, vinificazione in bianco a temperatura controllata e immediato affinamento sulle fecce nobili.

Affinamento sui lieviti 50 mesi

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente.

Profumo Ampio, complesso ed elegante, sentori di crosta di pane e note di terziarizzazione.

Sapore Persistente ed equilibrato, di grande spessore. La piacevole struttura si esalta con la mineralità tipica derivante dai terreni vulcanici. La spuma è cremosa e fine.

Abbinamenti Spumante a tutto pasto, ben si accompagna a pesce, anche crudo, crostacei e carni bianche.



RANDAZZO / SICILIA



TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE, NERELLO
CAPPUCCIO, PINOT NERO, CARRICANTE,
CATARRATTO, CHARDONNAY, PETIT
VERDOT

