

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



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



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

