

Terrazze dell'Etna

BLANC BRUT

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 36 mesi

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente.

Profumo Intenso e persistente, fine ed elegante con sensazioni di pane tostato e di pietra focaia, ritorno di frutti a polpa bianca.

Sapore Prodotto di grande freschezza ed eleganza, ben equilibrato e morbido. Buona la persistenza della spuma che risulta fine e cremosa.

Abbinamenti Ottimo con crostacei anche crudi, primi piatti di pesce, zuppe di pesce o con arancine al pistacchio tipiche dell'Etna.



RANDAZZO / SICILIA



TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



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

