

Terrazze dell'Etna

**CIRNECO**

#### NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Rosso

**Zona produttiva** Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna, a 550 metri s.l.m..

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Tipologia del terreno** Vulcanico ricco di scheletro.

**Sistema di allevamento** Alberello etneo

**Età delle vigne** Vigne antiche di età superiore ai 60 anni con la presenza di alcuni esemplari prefillossera.

**Vinificazione** Resa in mosto del 50%, fermentazione con intensa macerazione delle bucce per un minimo di 40 giorni.

**Invecchiamento** 24 mesi in tonneaux con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica, successivo affinamento in bottiglia fino al raggiungimento della massima espressione del vino e del territorio.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino scarico, con sfumature granata.

**Profumo** Al naso è intenso ed ampio, molto elegante, con sentori speziati di vaniglia. Si avvertono sentori di piccoli frutti con un tipico sentore lavico.

**Sapore** Al palato è caldo e robusto, con un ottimo equilibrio tra componenti acide e tanniche, molto fine. Ottima la persistenza, chiude con spiccata morbidezza e dinamicità.

**Abbinamenti** Ottimo con carni rosse, formaggi stagionati, selvaggina.



RANDAZZO / SICILIA



TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



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

