

CIURI

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Bianco

Zona produttiva Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna, tra i 700 e i 950 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Vulcanico ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Alberello etneo e cordone speronato.

Età delle vigne 10-15 anni

Vinificazione Vinificazione di uve rosse in bianco, immediata separazione del mosto dalle bucce mediante pressatura so ce, resa in mosto del 50%.

Invecchiamento Batonnage sulle fecce nobili in acciaio per almeno 8 mesi. Affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino leggero, grande limpidezza.

Profumo Al naso è fresco e vibrante con splendide note di frutta tropicale e qualche richiamo al rosmarino.

Sapore Al palato è sapido e fresco, di buon corpo che si innesta perfettamente sulla spina acida di questo bianco, lascia in bocca una piacevole chiusura minerale.

Abbinamenti Si abbina con primi leggeri, carni bianche, formaggi freschi e pesce, anche crudo.



RANDAZZO / SICILIA

TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



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

