

Terrazze dell'Etna

**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 soffice, resa in mosto del 50%.

**Invecchiamento** Batonage 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 CAPPUCIO, PINOT NERO, CARRICANTE, CATARRATTO, CHARDONNAY, PETIT VERDOT



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MERGALLI