

Terrazze dell'Etna

ROSATO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosato

Zona produttiva Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna, a 600 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Vulcanico ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Alberello etneo

Età delle vigne 20 anni

Vinificazione Macerazione delle uve in pressa per 8 ore, pressatura soffice con resa del 50%.

Invecchiamento 6 mesi di batonage sulle fecce nobili e invecchiamento di 3 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosa tenue brillante.

Profumo Al naso è fresco con splendidi sentori di mela rossa e pesca e accenni balsamici.

Sapore Al palato è sapido con una grande freschezza, nel finale si percepisce struttura ed equilibrio.

Abbinamenti Si abbina su tutto ciò che è antipasto, perfetto con dei primi di medio condimento e con del pesce condito ma anche con crostacei o frutti di mare.



RANDAZZO / SICILIA



TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



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

