

Terrazze dell'Etna

PINOT NERO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Terre Siciliane

Zona produttiva Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna, a 700 metri s.l.m.

Vitigno 100% Pinot Nero

Tipologia del terreno Vulcanico ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Guyot

Età delle vigne 20 anni

Vinificazione Resa in mosto del 60%, fermentazione con macerazione delle bucce mediante rimontaggi per almeno 12 giorni.

Invecchiamento 1 anno in barriques di rovere francese di secondo passaggio con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica, successivo affinamento in bottiglia per 24 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino brillante.

Profumo Al naso è intenso e profondo, con note armoniose di ciliegia che ben si amalgamano con i sentori vanigliati provenienti dall'affinamento in barriques.

Sapore Al palato emerge una piacevole sensazione di frutti rossi maturi. La delicata struttura tannica rende questo vino piacevole ed elegante.

Abbinamenti Carni rosse, formaggi stagionati, primi piatti ben conditi.



RANDAZZO / SICILIA

TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



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

