

Terrazze dell'Etna

ROSÉ BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Zona produttiva Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna, tra gli 800 e i 950 metri s.l.m.

Vitigno 90% Pinot Nero, 10% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Vulcanico ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Guyot

Età delle vigne 10-20 anni

Vinificazione Metodo Classico. Leggera macerazione in pressa di 1 ora, pressatura soffice con resa del 40%, uve rosse vinificate in rosato a temperatura controllata e immediato affinamento sulle fecce nobili.

Affinamento sui lieviti 50 mesi

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosa tenue buccia di cipolla. Perlage fine e persistente.

Profumo Ampio, complesso ed elegante. Si esaltano le note di crosta di pane determinate da una lunga permanenza sui lieviti. Sul finale emergono profumi che ricordano la mandorla tostata.

Sapore Persistente ed equilibrato, di grande spessore. La piacevole struttura si esalta con la mineralità tipica derivante dai terreni vulcanici.

Abbinamenti Spumante a tutto pasto, ben si accompagna a pesce, anche crudo, crostacei e carni bianche.



RANDAZZO / SICILIA

TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



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

