

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 36 mesi

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

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

Profumo Intenso e persistente, con sentori di fragola e melograno abbinati ad un elegante sentore di crosta di pane.

Sapore Spumante fresco ed equilibrato, presenta una buona struttura che ben si sposa con la spuma intensa e persistente.

Abbinamenti Ottimo con crostacei anche crudi, primi piatti di pesce, zuppe di pesce o con arancine al pistacchio tipiche dell'Etna.



RANDAZZO / SICILIA

TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



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

