



VISCONTI43

TERRAZZE DELL'ETNA

Schede tecniche

TERRAZZE DELL'ETNA



Terrazze dell'Etna

BLANC 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 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Vulcanico ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Guyot

Età delle vigne 10-20 anni

Vinificazione Metodo Classico. Pressatura soffice con resa del 40%, vinificazione in bianco a temperatura controllata e immediato affinamento sulle fecce nobili.

Affinamento sui lieviti 36 mesi

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente.

Profumo Intenso e persistente, fine ed elegante con sensazioni di pane tostato e di pietra focaia, ritorno di frutti a polpa bianca.

Sapore Prodotto di grande freschezza ed eleganza, ben equilibrato e morbido. Buona la persistenza della spuma che risulta fine e cremosa.

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



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



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 so ce, 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
CAPPUCCIO, PINOT NERO, CARRICANTE,
CATARRATTO, CHARDONNAY, PETIT
VERDOT



Terrazze dell'Etna

CINNIRI

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Bianco

Zona produttiva Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna, tra i 550 e i 600 metri s.l.m.

Vitigno 100% Carricante

Tipologia del terreno Vulcanico ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Alberello etneo e guyot

Età delle vigne 10 anni

Vinificazione Macerazione in pressa per alcune ore, pressatura soffice, resa in mosto del 55%.

Invecchiamento 1 anno in batonage sulle fecce nobili e 1 anno di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.

Profumo Vino intenso e sicuro con importanti profumi di frutta gialla matura accostati ad un elegante nota fumè.

Sapore Si presenta al palato inizialmente fresco, successivamente si aprono note mature accompagnate da una consistente struttura.

Abbinamenti Ottimo con zuppa di pesce e crostacei, o con un cous cous di pesce tipico dei sapori della Sicilia.



RANDAZZO / SICILIA



TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



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



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



Terrazze dell'Etna

CRATERE

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Terre Siciliane

Zona produttiva Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna.

Vitigno 80% Nerello Mascalese, 20% Petit Verdot

Tipologia del terreno Vulcanico ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Alberello etneo e spalliera

Età delle vigne 10-30 anni

Vinificazione Macerazioni lunghe e controllate.

Invecchiamento 6 mesi in legno e 24 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Sentori di frutta matura, tendente al balsamico con note laviche.

Sapore Sapido, dinamico con una struttura lunga e costante.

Abbinamenti Ottimo con carni rosse, meglio se ben condite. Si accosta perfettamente anche a formaggi ben stagionati a pasta dura, a selvaggina ed agnello.



RANDAZZO / SICILIA



TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



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



Terrazze dell'Etna

CARUSU

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosso

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

Vitigno 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio

Tipologia del terreno Vulcanico ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Alberello etneo

Età delle vigne 30 anni

Vinificazione Resa in mosto del 60%, fermentazione con macerazione delle bucce mediante rimontaggi e delestage per almeno 40 giorni.

Invecchiamento 6 mesi in acciaio con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica, passaggio in tonneaux per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo Naso elegante e speziato, con importanti note di lacca perfettamente amalgamate con i frutti rossi maturi e la speziatura.

Sapore In bocca è subito pronto e confidente; i tannini, sempre importanti, sono rotondi e gentili con un finale leggermente etereo.

Abbinamenti Ottimo con carni rosse o bianche ben condite. Si accosta perfettamente a formaggi di media stagionatura, pesce di roccia, zuppa e tonno.



RANDAZZO / SICILIA

TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



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



Terrazze dell'Etna

CIRNECO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosso

Zona produttiva Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna, a 550 metri s.l.m..

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Vulcanico ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Alberello etneo

Età delle vigne Vigne antiche di età superiore ai 60 anni con la presenza di alcuni esemplari prefillossera.

Vinificazione Resa in mosto del 50%, fermentazione con intensa macerazione delle bucce per un minimo di 40 giorni.

Invecchiamento 24 mesi in tonneau con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica, successivo affinamento in bottiglia fino al raggiungimento della massima espressione del vino e del territorio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino scarico, con sfumature granata.

Profumo Al naso è intenso ed ampio, molto elegante, con sentori speziati di vaniglia. Si avvertono sentori di piccoli frutti con un tipico sentore lavico.

Sapore Al palato è caldo e robusto, con un ottimo equilibrio tra componenti acide e tanniche, molto fine. Ottima la persistenza, chiude con spiccata morbidezza e dinamicità.

Abbinamenti Ottimo con carni rosse, formaggi stagionati, selvaggina.



RANDAZZO / SICILIA

TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



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



Terrazze dell'Etna

BLANC BRUT 50 MESI

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 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Vulcanico ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Guyot

Età delle vigne 10-20 anni

Vinificazione Metodo Classico. Pressatura soffice con resa del 40%, vinificazione in bianco a temperatura controllata e immediato affinamento sulle fecce nobili.

Affinamento sui lieviti 50 mesi

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente.

Profumo Ampio, complesso ed elegante, sentori di crosta di pane e note di terziarizzazione.

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

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



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



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

