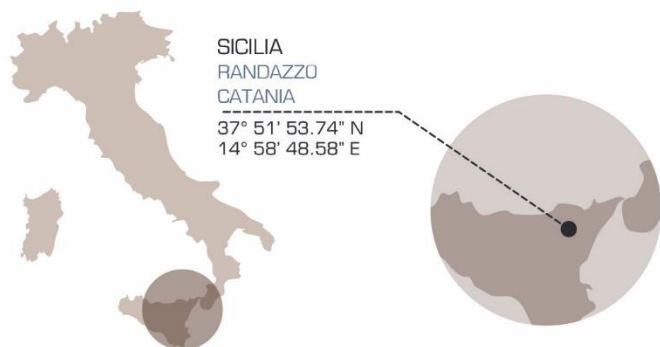


TERRAZZE DELL'ETNA
RANDAZZO / SICILIA



SICILIA
RANDAZZO
CATANIA
37° 51' 53.74" N
14° 58' 48.58" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2008



VITIGNI
NERELLO MASCALESE
NERELLO CAPPUCCIO / PINOT NERO
CHARDONNAY / PETIT VERDOT



ESTENSIONE
TERRITORIO
36 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
150.000

VITIGNO

90% Pinot Nero
10% Nerello Mascalese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

ETÀ VIGNE

7-15 anni

TIPOLOGIA TERRENO

Vulcano-lavico

VINIFICAZIONE

In bianco

AFFINAMENTO

Metodo classico 36
mesi sui lieviti prodotto
con pupitre,
degogement a mano

NOTE DEGUSTATIVE

Esame Visivo: Colore rosa tenue buccia di cipolla.
Perlage fine e persistente
Esame Olfattivo: Intenso e persistente, con sentori di
fragola e melograno abbinati ad un elegante sentore
di crosta di pane
Esame Gustativo: 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

METODO CLASSICO
ROSÉ BRUT

TERRAZZE DELL'ETNA



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com