

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

