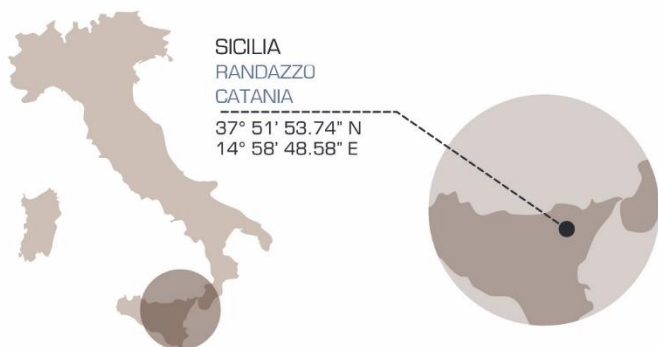


TERRAZZE DELL'ETNA
RANDAZZO / SICILIA

50 MESI METODO
CLASSICO CUVÉE BRUT

TERRAZZE DELL'ETNA



2008
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

Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ VIGNE

10- 20 anni

TIPOLOGIA TERRENO

Vulcanico ricco di scheletro

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

50 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia, in sale a temperatura controllata

NOTE DEGUSTATIVE

Esame Visivo: Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente

Esame Olfattivo: Ampio, complesso ed elegante, sentori di crosta di pane e note di terziarizzazione

Esame Gustativo: 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



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com