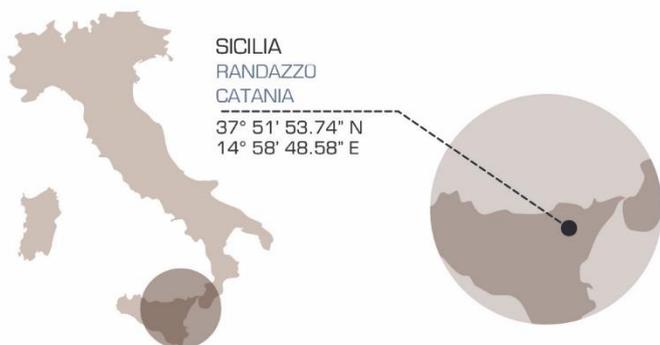


TERRAZZE DELL'ETNA  
RANDAZZO / SICILIA

50 MESI METODO  
CLASSICO ROSÉ

TERRAZZE DELL'ETNA



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**

80% Pinot Nero  
20% Nerello Mascalese

**SISTEMA DI  
ALLEVAMENTO**

Guyot

**ETÀ VIGNE**

10- 20 anni

**TIPOLOGIA TERRENO**

Vulcanico ricco di  
scheletro

**VINIFICAZIONE**

leggera macerazione in  
pressa di 1 ora, pressatura  
soce con resa del 40%,  
uve rosse vinificate in  
rosato a temperatura  
controllata e immediato  
anamento sulle fecce  
nobili

**AFFINAMENTO**

50 mesi di anamento sui  
lieviti in bottiglia, in sale a  
temperatura controllata  
di 15°C

**NOTE DEGUSTATIVE**

Esame Visivo: Colore rosa tenue buccia di cipolla.  
Perlage fine e persistente  
Esame Olfattivo: 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  
Esame Gustativo: 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



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com