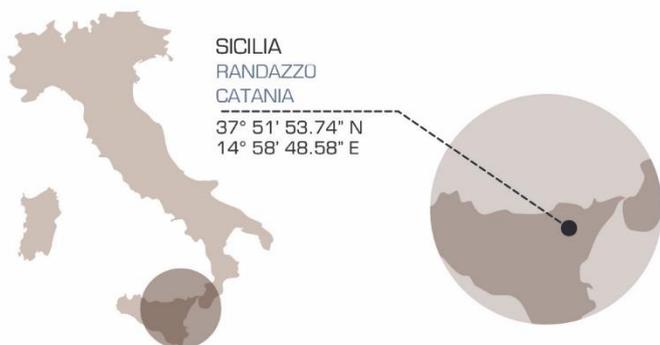


TERRAZZE DELL'ETNA  
RANDAZZO / SICILIA

50 MESI METODO  
CLASSICO CUVÉE BRUT

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**

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