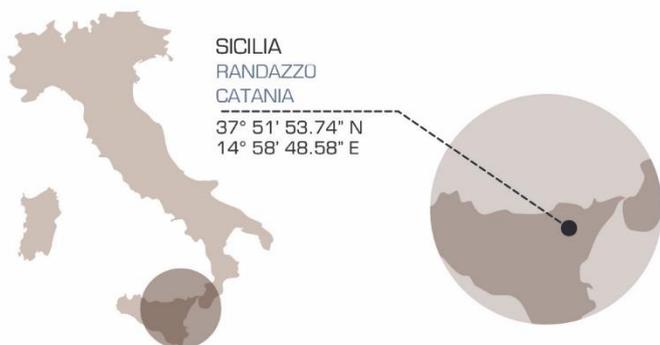


TERRAZZE DELL'ETNA  
RANDAZZO / SICILIA

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

**TIPOLOGIA TERRENO**

Vulcano-lavico

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Spalliera

**VINIFICAZIONE**

In bianco

**ETA' VIGNE**

7-15 anni

**AFFINAMENTO**

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

**NOTE DEGUSTATIVE**

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

Esame Olfattivo: Intenso e persistente, fine ed elegante con sensazioni di pane tostato e di pietra focaia, ritorno di frutti a polpa bianca

Esame Gustativo: Prodotto di grande freschezza ed eleganza, ben equilibrato e morbido. Buona la persistenza della spuma che risulta fine e cremosa

**ABBINAMENTI**

Ottimo con crostacei anche crudi, primi piatti di pesce, zuppe di pesce o con arancine al pistacchio tipiche dell'Etna



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com