

Terrazze dell'Etna

CARUSU

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosso

Zona produttiva Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna, a 600 metri s.l.m..

Vitigno 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio

Tipologia del terreno Vulcanico ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Alberello etneo

Età delle vigne 30 anni

Vinificazione Resa in mosto del 60%, fermentazione con macerazione delle bucce mediante rimontaggi e delestage per almeno 40 giorni.

Invecchiamento 6 mesi in acciaio con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica, passaggio in tonneaux per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi.

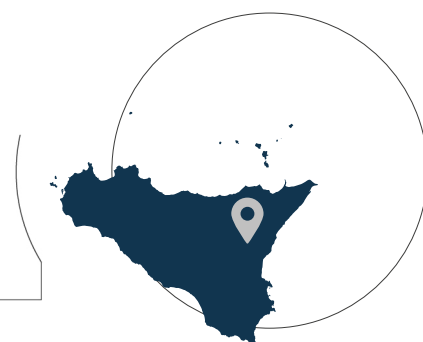
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo Naso elegante e speziato, con importanti note di lacca perfettamente amalgamate con i frutti rossi maturi e la speziatura.

Sapore In bocca è subito pronto e confidente; i tannini, sempre importanti, sono rotondi e gentili con un finale leggermente etereo.

Abbinamenti Ottimo con carni rosse o bianche ben condite. Si accosta perfettamente a formaggi di media stagionatura, pesce di roccia, zuppa e tonno.



RANDAZZO / SICILIA

TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO, PINOT NERO, CARRICANTE, CATARRATTO, CHARDONNAY, PETIT VERDOT

