

Terrazze dell'Etna

# CRATERE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Terre Siciliane

**Zona produttiva** Randazzo (CT), versante nord ovest dell'Etna.

**Vitigno** 80% Nerello Mascalese, 20% Petit Verdot

**Tipologia del terreno** Vulcanico ricco di scheletro.

**Sistema di allevamento** Alberello etneo e spalliera

**Età delle vigne** 10-30 anni

**Vinificazione** Macerazioni lunghe e controllate.

**Invecchiamento** 6 mesi in legno e 24 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo** Sentori di frutta matura, tendente al balsamico con note laviche.

**Sapore** Sapido, dinamico con una struttura lunga e costante.

**Abbinamenti** Ottimo con carni rosse, meglio se ben condite. Si accosta perfettamente anche a formaggi ben stagionati a pasta dura, a selvaggina ed agnello.



RANDAZZO / SICILIA



TERRAZZE DELL'ETNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2008



ENOLOGO | ROBERTO MUCCIFUORI



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

