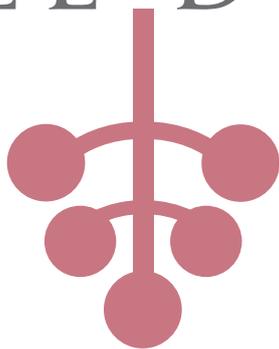


# TERRAZZE DELL'ETNA



Nome: **Carusu**

Classificazione: Rosso Etna DOC

Varietà: 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio

---

Zona di produzione: Comune di Randazzo (CT),  
versante nord ovest dell'Etna

Altitude: 600 metri s.l.m.

Età media dei vigneti: 30 anni

Sistema di allevamento: Alberello etneo

Densità di impianto: 7500 piante per ettaro

Tipologia del terreno: vulcanico ricco di scheletro.  
Terreno scuro nato dalla disgregazione di  
antiche colate laviche provenienti dal vulcano

Resa per ettaro: 7000 chili per ettaro  
(circa un chilo per pianta)

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre

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 tonneau per 6 mesi e  
successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi

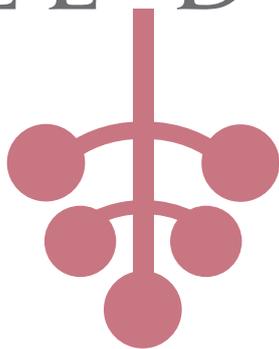
Alcool: 14%

PH: 3,52

Acidità totale: 5,20 g/l



# TERRAZZE DELL'ETNA



Nome: **Carusu**

Classificazione: Rosso Etna DOC

Varietà: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

Temperatura di servizio: 18°C

---



## Esame Visivo

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati

## Esame Olfattivo

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

## Esame Gustativo

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

## Sensazioni Finali

Vino elegante, perfetto ritratto del territorio in cui viene prodotto

## Abbinamenti

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