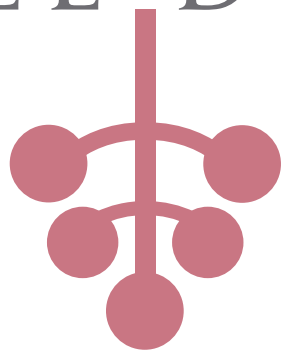


TERRAZZE DELL'ETNA



Nome: **Rosé Brut**

Classificazione: Spumante Metodo Classico Brut Rosé

Varietà: 80% Pinot Nero e 20% Nerello Mascalese

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

Altitude: 800 - 950 metri s.l.m.

Età media dei vigneti: 10 - 20 anni

Sistema di allevamento: Guyot

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: 9000 chili per ettaro
(circa un 1,5 chili per pianta)

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto

Vinificazione: leggera macerazione in pressa di 1 ora,
pressatura soffice con resa del 40%, uve rosse vinificate
in rosato a temperatura controllata e immediato
affinamento sulle fecce nobili

Invecchiamento: 36 mesi di affinamento sui lieviti
in bottiglia, in sale a temperatura controllata di 15°C

Alcool: 12,5%

PH: 3,20

Acidità totale: 6,70 g/l

