



MANDRAROSSA

DALLA SELEZIONE DELLE MIGLIORI UVE AUTOCTONE A BACCA BIANCA DEL TERRITORIO DI MENFI E DELLE ZONE LIMITROFE, NASCE UN VINO PÉTILLANT IL CUI NOME È OMAGGIO ALLA SPLENDIDA INSENATURA INCASTONATA TRA VIGNE E MARE, SITUATA IN UN LEMBO DI TERRA INCONTAMINATO, PUNTEGGIATO DA MACCHIA MEDITERRANEA E FLORA PALUSTRE

TIPO DI VINO

BIANCO FRIZZANTE

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGT

ZONA DI PRODUZIONE

MENFI, COSTA SUD OCCIDENTALE DELLA SICILIA

TERROIR

I VIGNETI SI ESTENDONO SU COLLINE ESPOSTE A SUD E SUD-EST, A 100 - 250 MT S.L.M., SU SUOLI ARGILLOSI CALCAREI

UVE

AUTOCTONE A BACCA BIANCA

VIGNETI

LA DENSITÀ DEI NOSTRI VIGNETI, ALLEVATI A CONTROSPALLIERA E POTATI A GUYOT, È DI 4.000 - 5.000 PIANTE/HA

VENDEMMIA

LE UVE VENGONO VENDEMMIATE A MANO I PRIMI DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

LE UVE DIRASPATE E RAFFREDDATE A CIRCA 8°C VENGONO PIGIATE CON UNA PRESSA SOFFICE. LA PRIMA FRAZIONE DI MOSTO VIENE POSTA A DECANTARE PER CIRCA 36 ORE E, SUCCESSIVAMENTE, VENGONO AGGIUNTI I LIEVITI SELEZIONATI. LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE È MANTENUTA BASSA (10-12°C) IN MODO DA RISULTARE LENTA E LUNGA.

AFFINAMENTO

IN CONTENITORI DI ACCIAIO A BASSA TEMPERATURA PER 6 MESI PER PRESERVARE PROFUMI E FRAGRANZA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO, SPRIGIONA FRESCHI SENTORI DI FIORI DI ACACIA E DI GLICINE IN ARMONIA CON DELICATE NOTE DI MIELE. AL GUSTO È FRESCO E GRADEVOLE, GRAZIE AL GIUSTO EQUILIBRIO TRA ZUCCHERI E ACIDITÀ CHE LO RENDONO UN VINO ARMONICO E

PERSISTENTE

ABBINAMENTI

OTTIMO COME APERITIVO, SI SPOSA BENE CON ANTIPASTI E PRIMI A BASE DI PESCE

GRADAZIONE

ALCOLICA

12% VOL

FORMATO

75 CL

