



# MANDRAROSSA

## GRECANICO COSTADUNE

MANDRAROSSA È LA CHIARA ED AUTENTICA ESPRESSIONE DI UNA SICILIA DEL VINO NUOVA E DIVERSA. IL GRECANICO DORATO, VITIGNO SICILIANO DI ANTICHE ORIGINI, È PROFUMATO, FRESCO E SAPIDO ED IL SUO NOME RICHIAMA LE DUNE SABBIOSE, TIPICHE DELLA COSTA SUD-OCCIDENTALE DELL'ISOLA. AL NASO SPRIGIONA INTENSI PROFUMI DI ZAGARA, AGRUMI, LIMONI E CEDRI, MISTI AD UNA LEGGERA PERCEZIONE DI TIMO

### TIPO DI VINO

BIANCO

### DENOMINAZIONE

SICILIA DOC

### ZONA DI PRODUZIONE

MENFI, COSTA SUD OCCIDENTALE DELLA SICILIA

### TERROIR

I VIGNETI SI ESTENDONO SU COLLINE ESPOSTE

A SUD E SUD-EST, A 80 - 250 MT S.L.M.,

SU SUOLI SABBIOSI E A MEDIO IMPASTO

### UVE

100% GRECANICO

### VIGNETI

LA DENSITÀ DEI NOSTRI VIGNETI, ALLEVATI

A CONTROSPALLIERA E POTATI A GUYOT,

È DI 4.000 - 4.500 PIANTE/HA

### VENDEMMIA

LE UVE VENGONO VENDEMMIATE A MANO TRA FINE

SETTEMBRE E LA PRIMA SETTIMANA DI OTTOBRE

### VINIFICAZIONE

DOPO LA CRIOMACERAZIONE DELLE UVE AD UNA

TEMPERATURA DI 5 - 8 °C, IL MOSTO FERMENTA IN

VASCHE DI ACCIAIO A 16 - 18 °C. LA MATURAZIONE

AVVIENE PER 3 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO A 10 °C

### AFFINAMENTO

IN BOTTIGLIA PER 3 MESI

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

IL VINO HA UN COLORE GIALLO PAGLIERINO CON

VIVIDI RIFLESSI VERDOGNOLI. AL NASO PRESENTA

INTENSI PROFUMI DI ZAGARA E AGRUMI, COME

LIMONI E CEDRI E LEGGERI SENTORI DI TIMO.

AL PALATO È FRESCO E SAPIDO

### ABBINAMENTI

FORMAGGI LEGGERI, ANTIPASTI

A BASE DI PESCE, TABULÈ

DI VERDURE E CARNI BIANCHE

### GRADAZIONE ALCOLICA

12% VOL

### FORMATO

75 CL

