



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

