



MANDRAROSSA

Cantine Settesoli S.C.A.  
S.S. 115 - 92013 Menfi (AG) - Italy  
T. +39 0925 77111  
F. +39 0925 75707

[www.mandraro.it](http://www.mandraro.it) [info@mandraro.it](mailto:info@mandraro.it)



feudo dei fiori

MANDRAROSSA



## L'emozione di rincontrarsi dopo 20 anni.

Ritorna una delle prime etichette che hanno fatto la storia dell'azienda. Questa riedizione di Feudo dei Fiori celebra i 20 anni di Mandrarossa.

Un vino moderno, elegante e longevo, un Vermentino in blend con Sauvignon e Chardonnay. Piacevole, fine al naso e fresco al palato, regala l'emozione di rincontrarsi dopo vent'anni.

## The emotion of meeting again after 20 years.

One of the first wine that made the winery's history returns. This re-edition of Feudo dei Fiori celebrates 20 years of Mandrarossa.

A modern, elegant and long-lived wine, a Vermentino blended with Sauvignon and Chardonnay. Pleasant, fine on the nose and fresh on the palate, it gives the emotion of meeting again after twenty years.



## feudo dei fiori

**TIPO DI VINO** Bianco

**DENOMINAZIONE** Terre Siciliane IGT

**ZONA DI PRODUZIONE** Costa sud occidentale della Sicilia

**UVE** 50% Vermentino, 25% Sauvignon, 25% Chardonnay

**VIGNETI** 4.200/4.500 piante/ha.

**VINIFICAZIONE** Fermentazione in silos di acciaio ad una temperatura di 14/16°C; l'affinamento avviene, per 6 mesi, in silos di acciaio in presenza di fecce fine.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE** Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime note sottili, fini e delicate di agrumi, fiori bianchi e melissa.

Al palato è fresco, secco ed asciutto, caratterizzato da una piacevole sapidità, buona persistenza.

**ABBINAMENTI** Preparazioni a base di pesce, primi piatti e frutti di mare.

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12 % vol

**TYPE OF WINE** White

**CLASSIFICATION** IGT Terre Siciliane

**PRODUCTION AREA** South-West Coast of Sicily

**BLEND** 50% Vermentino, 25% Sauvignon, 25% Chardonnay

**VINEYARDS PLANTING** 4,200/4,500 plants/hectare

**VINIFICATION** Fermentation in stainless steel tanks at a temperature of 14/16°C; ageing, for 6 months, in stainless steel tanks on fine lees.

**TASTING NOTES** Straw yellow with greenish reflections. The nose expresses subtle, fine and delicate notes of citrus, white flowers and melissa. Fresh and dry on the palate, characterised by pleasant sapidity, good persistence.

**PAIRINGS** Fish-based dishes, first courses and seafood.

**ALCOHOL CONTENT** 12 % vol