



MANDRAROSSA

GRECANICO DORATO

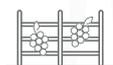
Un vino dorato che profuma di zagara.



Bianco Sicilia DOC



100% Grecanico



Vigneti allevati a controspalliera e potati a guyot. 4.000 – 4.500 piante/ha



Suoli principalmente calcarei



Esposizione dei vigneti a sud e sud-est, a 80 - 300 mt s.l.m.



Quarta settimana di agosto



12,5% vol



0,75 L

VINIFICAZIONE

Dopo la criomacerazione delle uve ad una temperatura di 5-8 °C, per 4/6 ore, l'uva fermenta per 15/20 giorni a 16-18°C, poi matura per 4 mesi in acciaio.

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Antipasti a base di pesce, tabulè di verdure, sauté di vongole.