



MANDRAROSSA

FEUDO DEI FIORI

Un grande ritorno che si rinnova,
nell'anima e nell'aspetto.



Bianco Terre Siciliane IGT



50% Vermentino, 25% Sauvignon, 25% Chardonnay



Vigneti allevati a contropalliera
e potati a guyot. 4.200 – 4.500 piante/ha



Suoli sabbiosi, sabbiosi-argillosi e di medio impasto



Esposizione dei vigneti a sud-ovest,
a 80 – 130 mt s.l.m.



Sauvignon: prima settimana di Agosto
Chardonnay: terza settimana di Agosto
Vermentino: ultima di Agosto/prima di Settembre



12% vol



0,75 L

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e subito raffreddate a 5/8°C, successivamente vengono pressate con presse soffici, la frazione di mosto destinata alla vinificazione è quella ottenuta ad una pressione inferiore a 0.2 BAR; la fermentazione avviene 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 leggermente 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 che ne delinea il tratto fino ad una chiusura di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Antipasti, preparazioni a base di pesce, primi piatti e frutti di mare.