



MANDRAROSSA

BONERA

Un blend memorabile.



Rosso Sicilia DOC



50% Nero d'Avola, 50% Cabernet Franc



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



Suoli a medio impasto e argillosi



Esposizione dei vigneti a sud e sud-est, a 90 - 150 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



13,5% vol



0,75 L, 1,50 L

VINIFICAZIONE

Le uve di Nero D'Avola vengono macerate per 6\8 giorni a 22-25°C, le uve di Cabernet Franc macerano per 8\10 giorni a 18-22°C. fermentazione in serbatoi di acciaio, maturazione in barrique per 3 mesi, affinamento in bottiglia per 4 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore rosso rubino con intensi riflessi purpurei. Al naso presenta sentori di frutti rossi ed aromi di frutta secca come prugne e mandorle. Al palato è intenso e pieno, con una buona struttura data da tannini setosi e dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, grigliata di carne ed involtini di carne rossa.