



MANDRAROSSA

## CAVADISERPE

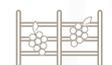
L'unicità di un connubio vincente.



### Rosso Terre Siciliane IGT



60% Merlot, 40% Alicante Bouschet



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



Suoli a medio impasto e calcarei



Esposizione dei vigneti a sud-ovest, a 150 mt s.l.m.



Alicante Bouschet: Prima settimana di settembre  
Merlot: Seconda settimana di agosto



14% vol



0,75 L, 1,50 L

#### VINIFICAZIONE

Le uve di Alicante Bouschet vengono macerate per 2\3 giorni ad una temperatura di 16-18°C, le uve di Merlot vengono macerate per 6\8 giorni a 22-25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio, maturazione in barrique per 6 mesi, affinamento in bottiglia per 3 mesi.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore rosso rubino con profondi riflessi violacei. Al naso presenta aromi di confettura di prugne e susine, sentori di erbe aromatiche e spezie. Al palato è intenso ed armonico.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

#### ABBINAMENTI

Costolette di agnello e patate arrosto, timballo di maccheroni, frittata di carciofi e formaggio.