



MANDRAROSSA

# SANTANNELLA

L'intensità avvolgente  
di un bianco strutturato e moderno.



## Bianco Terre Siciliane



70% Fiano, 30% Chenin Blanc



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



Suoli argillosi e a medio impasto



Esposizione dei vigneti a sud e sud-est,  
a 200 – 350 mt s.l.m.



Fiano: Prima settimana di settembre,  
Chenin Blanc: Quarta settimana di agosto



13,5% vol



0,75 L, 1,50 L

### VINIFICAZIONE

Dopo la criomacerazione delle uve ad una temperatura di 5-8 °C per 4\6 ore, fermentazione in vasche d'acciaio, maturazione in barrique per 4-6 mesi, affinamento in bottiglia per 4 mesi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore giallo carico con intensi riflessi dorati. Il profumo è intenso, con aromi di frutta matura, mandorle e nocciole. Al palato è intenso e pieno, con una mineralità che lo rende molto piacevole.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-11 °C

### ABBINAMENTI

Pasta con gamberi e pistacchio, carni bianche, verdure grigliate.