



MANDRAROSSA

CHARDONNAY LAGUNA SECCA

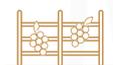
L'intramontabile bianco
apprezzato in tutto il mondo.



Bianco Sicilia DOC



100% Chardonnay



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



Suoli 100% calcarei



Esposizione dei vigneti a sud e sud-est,
a 150 - 350 mt s.l.m.



Prima settimana di agosto



13% vol



0,75 L

VINIFICAZIONE

Dopo la criomacerazione delle uve ad una temperatura di 5-8 °C per 4/6 ore, il mosto fermenta per 15/20 giorni a 16-18 °C. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi oro-verdi. Al naso presenta sentori di buccia di arancia, oleandro e fichi d'india maturi. Al palato è potente ed avvolgente, con spiccata mineralità e persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Pasta con le vongole, gamberoni arrosto, cozze gratinate.