



MANDRAROSSA

MERLOT RUPENERA

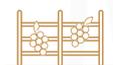
Il classico internazionale
versatile nell'abbinamento.



Rosso Sicilia DOC



100% Merlot



Vigneti allevati a controspalliera
e potati a guyot. 4.200 - 4.500 piante/ha



Suoli argillosi e a medio impasto



Esposizione dei vigneti a sud,
a 100 - 300 mt s.l.m.



Seconda settimana di agosto



13,5% vol



0,75 L

VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione e fermentazione per 6-8 giorni ad una temperatura di 22-25 °C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 8 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso e persistente, con sentori di susine, cotognata, ginestra e rosmarino. Al palato è sapido e caldo, con un retrogusto di liquirizia e note di gelsi ed asparago selvatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

ABBINAMENTI

Formaggi, coniglio e cinghiale selvatico.