



MANDRAROSSA

## CALADEITUFI

Una dolce carezza a fine giornata.



### Vendemmia Tardiva Menfi DOC



100% Chardonnay



Vigneti allevati a controspalliera e potati a guyot. 4.000 – 5.000 piante/ha.



Suoli a medio impasto tendente al calcareo



Esposizione dei vigneti a sud-est, a 180 mt s.l.m.



Quarta settimana di settembre



12,5% vol



0,50 L

#### VINIFICAZIONE

Dopo la criomacerazione per 4\6 ore a 5-8 °C, fermentazione e affinamento avvengono in contenitori di acciaio per 6 mesi poi in bottiglia per altri 4 mesi.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è fresco, con profondi sentori di limoni, susine selvatiche e miele. Al palato è dolce ed avvolgente, con morbide note di frutta matura.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

#### ABBINAMENTI

Formaggi erborinati, dolci secchi e cioccolata fondente.

SPECIALITÀ

Un nuovo inizio, una vecchia data, una semplice giornata che volge al termine. Nascono così le Specialità Mandrarossa per esaltare al meglio ogni attimo.