



MANDRAROSSA

TERRE DEL SOMMACCO

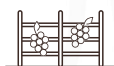
Il Nero d'Avola senza compromessi,
da terreni calcarei.



Rosso Sicilia DOC



100% Nero d'Avola



Vigneti allevati a controspalliera e potati a guyot (metodo conservativo). 4.000 piante/ha



Suoli calcarei



Esposizione dei vigneti a sud-ovest, a 310 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



14% vol



0,75 L, 1,50 L

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione per 6/8 gg a 22/25 °C. La maturazione avviene per 8 mesi in vasche di acciaio e cemento e poi 19 mesi in botti grandi. Affinamento minimo 8 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fragrante e piacevolmente fruttato con note di ciliegia, mora e viola; al palato è morbido, fruttato con tannini delicati e vivace freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

ABBINAMENTI

Brasato al vino rosso, arrosto di tacchino ripieno, filetto alla griglia.

STORIE
RITROVATE

Dalle contrade di Menfi, alle vigne che riposano ai piedi del Vulcano, alle terre incontaminate di un'isola attraversata dal vento. I vini delle Storie Ritrovate raccontano una Sicilia inedita, pura e innovativa.