



MANDRAROSSA

GRILLO

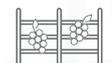
Il bianco siciliano per eccellenza, che racchiude i profumi dell'isola.



Bianco Sicilia DOC



100% Grillo



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



Suoli sabbiosi e calcarei



Esposizione dei vigneti a sud e sud-est, a 80 - 250 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



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 in vasche di acciaio a 16 - 18 °C per 15/20 giorni. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è intenso e vibrante con sentori di frutta e agrumi di Sicilia, come nespola, fico d'india, pompelmo e note di basilico. Al palato è fresco, intenso e piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Verdure grigliate, pasta con frutti di mare, pesce spada arrosto.