



MANDRAROSSA

NERO D'AVOLA

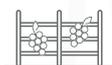
Un grande classico,
morbido e di buona struttura.



Rosso Sicilia DOC



100% Nero d'Avola



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



Suoli calcarei, medio impasto



Esposizione dei vigneti a Sud e sud-ovest,
a 100 - 400 mt s.l.m



Prima settimana di settembre



13,5% vol



0,75 L, 1,5 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 3-5 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore rosso mediamente intenso con riflessi violacei. Al naso è accattivante, con note di ciliegia nera, prugna e gelsi rossi. Al palato è morbido, con sentori netti di prugna e gelsi rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

ABBINAMENTI

Salumi, formaggi, pasta al ragout, tagliata di manzo.