



MANDRAROSSA

PERRICONE ROSÉ

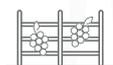
Un rosé fresco ed elegante
che profuma di primavera.



Rosé Terre Siciliane IGT



100% Perricone



Vigneti allevati a controspalliera
e potati a guyot. 4.300 - 4.700 piante/ha



Suoli argillosi e a medio impasto



Esposizione dei vigneti a sud,
a 100 - 250 mt s.l.m.



Seconda settimana di settembre



12% vol



0,75 L

VINIFICAZIONE

Dopo la criomacerazione delle uve ad una temperatura di 5-8 °C per 8-10 ore, il mosto fermenta per 15/20 giorni a 16-18 °C, maturazione per 4 mesi in acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore rosa ciliegia. Al naso presenta note di rosa, ciliegia, lampone e di fragola. Rotondo e lungo, in bocca è elegante, con un finale molto pulito.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Pizza, zuppe di legumi, minestre di verdure.