



MANDRAROSSA

ZIBIBBO SECCO

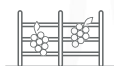
L'aromatico che incanta per mineralità.



Bianco Terre Siciliane IGT



100% Moscato d'Alessandria



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 – 300 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



12,5% vol



0,75 L

VINIFICAZIONE

Dopo la criomacerazione delle uve ad una temperatura di 5–8 °C per 4–6 ore, il mosto fermenta per circa 15/20 giorni a 16-18 °C. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore giallo paglierino chiaro. Inconfondibili profumi di mandorla, albicocca e zagara ed una spiccata mineralità lo rendono un vino fresco e immediato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Antipasti di mare, crostacei, affumicati di pesce, sushi.