



MANDRAROSSA

CABERNET SAUVIGNON SERRA BRADA

Il rosso corposo
per gli amanti dei vini strutturati.



Rosso Sicilia DOC



100% Cabernet Sauvignon



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



Suoli argillosi e a medio impasto



Esposizione dei vigneti a sud e sud-ovest,
a 150 - 250 mt s.l.m.



Seconda settimana di settembre



13,5% vol



0,75 L

VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione e fermentazione per 8-10 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 porpora di buona intensità. Al naso presenta sentori delicati di salvia, rosmarino ed eucaliptolo. Al palato esprime intensa mineralità, è morbido con tannini sottili, note di salvia e rosmarino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

ABBINAMENTI

Carni rosse arrosto, cacciagione e formaggi stagionati.