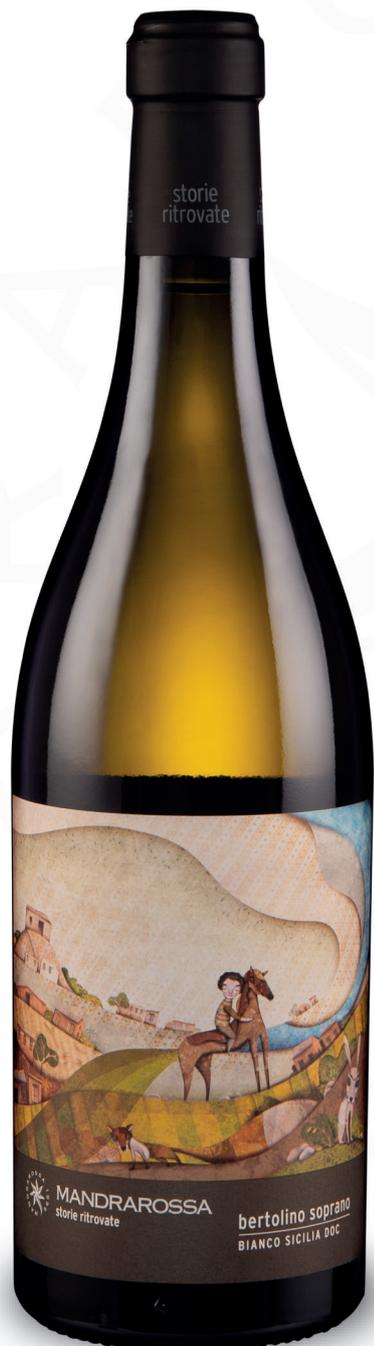




MANDRAROSSA

BERTOLINO SOPRANO

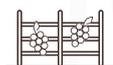
Il Grillo autentico, elegante e minerale.



Bianco Sicilia DOC



100% Grillo



Vigneti allevati a controspalliera e potati a Guyot (metodo conservativo). 3.960 piante/ha



Suoli calcarei



Esposizione dei vigneti leggermente a sud-ovest, a 147 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



13 % vol



0,75 L, 1,50 L

VINIFICAZIONE

Dopo la criomacerazione ad una temperatura di 5-8°C per 4/6 ore, fermenta per 15/20 giorni a 16-18°C. Il vino farà maturazione in tulipe di cemento per 13-15 mesi. Affinamento in botti grandi per 11 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Sentori floreali infusi a note leggermente erbacee intensi profumi di pesca bianca e cedro; al palato ha una giusta acidità che lo rende piacevolmente fresco e sapido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Verdure e zuppe di legumi, pesce al forno con patate, pasta con bottarga di tonno.

STORIE
RITROVATE

Dalle contrade di Menfi, alle vigne che riposano ai piedi del Vulcano, alle terre incontaminate di un'isola attraversata dal vento. I vini delle Storie Ritrovate raccontano una Sicilia inedita, pura e innovativa.