



MANDRAROSSA

FRAPPATO

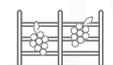
Il rosso fresco e fruttato,
ideale per l'aperitivo.



Rosso Terre Siciliane IGT



100% Frappato



Vigneti allevati a controspalliera
e potati a guyot. 4.300 - 5.000 piante/ha



Suoli sabbiosi e argillosi



Esposizione dei vigneti a sud e ad ovest
a circa 250 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



13% vol



0,75 L

VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione e fermentazione per 4-6 giorni ad una temperatura di 22-25°C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 3-4 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino con sfumature violacee, al naso spiccano aromi di marasca ed amarene, note di piccoli frutti rossi e di spezie dolci. Al palato è sapido, di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

ABBINAMENTI

Zuppa di pesce, pollo alla griglia, tonno arrosto.