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.

Seconda settimana di settembre

12% 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.

VINI
AUTOCTONI
COSTADUNE

Vini freschi da uve autoctone siciliane, che esprimono i profumi e i sapori autentici di una terra ricca e variegata