MANDRAROSSA

URRA DI MARE

Il Sauvignon Blanc
figlio della brezza marina.

Bianco Sicilia DOC

100% Sauvignon Blanc

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

Suoli argillosi e calcarei

Esposizione dei vigneti a sud e sud-ovest,
a 80 – 350 mt s.l.m.

Seconda settimana di agosto

12% vol

0,75 L, 1,50 L

Vinificazione

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

Note di Degustazione

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Il profumo è intenso, con aromi di agrumi, pesca, albicocca e sentori di menta e basilico. Al palato presenta ottima armonia tra aromi di frutta e mineralità, con un finale fresco e persistente.

Temperatura di servizio

9-11 °C

Abbinamenti

Ostriche, insalate di mare, pesce alla griglia.

VINI
INNOVATIVI

Varietà uniche e straordinarie per il panorama vinicolo della nostra regione, che in blend o in purezza danno vita a nuove espressioni di un Sicilia che non ti aspetti.