



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.