



MANDRAROSSA

# CHARDONNAY LAGUNA SECCA

L'intramontabile bianco  
apprezzato in tutto il mondo.



## Bianco Sicilia DOC



100% Chardonnay



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



Suoli calcarei e a medio impasto



Esposizione dei vigneti a sud e sud-est,  
a 150 - 350 mt s.l.m.



Seconda settimana di agosto



13% 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 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 con riflessi oro-verdi. Al naso presenta sentori di buccia di arancia, oleandro e fichi d'india maturi. Al palato è potente ed avvolgente, con spiccata mineralità e persistenza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

### ABBINAMENTI

Pasta con le vongole, gamberoni arrosto, cozze gratinate.