



MANDRAROSSA

FIANO CIACA BIANCA

Il profumo del gelsomino in un calice .



Bianco Sicilia DOC



100% Fiano



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



Suoli in prevalenza argillosi e sabbiosi



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



Seconda settimana di settembre



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 poi 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 ottimi riflessi verdolini. Al naso presenta intensi profumi di gelsomino, basilico e pompelmo, sensazioni di foglia di pomodoro e alloro fresco. Al palato è minerale e sapido, con sentori di erbe aromatiche quali origano e menta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Formaggi misti, antipasti misti di pesce, insalate di riso.