



MANDRAROSSA

CALADEITUFI

Una dolce carezza a fine giornata.



Vendemmia Tardiva Menfi DOC



100% Chardonnay



Vigneti allevati a controspalliera e potati a guyot. 4.000 – 5.000 piante/ha.



Suoli a medio impasto tendente al calcareo



Esposizione dei vigneti a sud-est, a 180 mt s.l.m.



Seconda settimana di agosto



12% vol



0,50 L

VINIFICAZIONE

Dopo la criomacerazione per 4/6 ore alla temperatura di 5-8°C, le uve fermentano per 15-20 giorni a 16-18°C. L'affinamento avviene in vasche di acciaio per 34 mesi, poi in bottiglia per altri 3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è fresco, con profondi sentori di limoni, susine selvatiche e miele. Al palato è dolce ed avvolgente, con morbide note di frutta matura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Formaggi erborinati, dolci secchi e cioccolata fondente.

SPECIALITÀ

Un nuovo inizio, una vecchia data, una semplice giornata che volge al termine. Nascono così le Specialità Mandrarossa per esaltare al meglio ogni attimo.