



MANDRAROSSA

CALAMOSSA

Il mosso perfetto per l'aperitivo.



Bianco Frizzante Terre Siciliane IGT



Uve Autoctone a bacca bianca



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



Suoli argillosi e calcarei



Esposizione dei vigneti a sud-est, a 80 - 250 mt s.l.m.



Seconda metà di settembre



12% vol



0,75 L

VINIFICAZIONE

Dopo la criomacerazione per 4-6 ore ad una temperatura di 5-8°C, le uve fermentano per 15-20 giorni a 16-18°C. Il vino farà affinamento per 3 mesi in vasche di acciaio e per 3 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore giallo paglierino, sprigiona freschi sentori di fiori di acacia e di glicine in armonia con delicate note di miele. Al gusto è fresco e gradevole, grazie al giusto equilibrio tra zuccheri e acidità che lo rendono un vino armonico e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, insalata di polpo, frittata di verdure, calamari fritti.

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.