



MANDRAROSSA

CHENIN BLANC BRUT

Per tutti i momenti di convivialità.



Vino Spumante Brut Metodo Charmat Terre Siciliane IGT



100% Chenin Blanc



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



Suoli a medio impasto tendenti al calcareo



Esposizione dei vigneti a sud, a 100 - 400 mt s.l.m.



Quarta settimana di agosto



12% vol



0,75 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 2 mesi e in bottiglia per altri 2 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore giallo paglierino dal perlage finissimo, intenso e persistente. Il profumo è deciso e fresco, con sentori di gelsomino, agrumi, albicocca ed una fragrante sfumatura di crosta di pane e lieviti. Al palato è rotondo, elegante e minerale, con un finale lungo e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, perfetto con sushi, antipasti e primi a base di pesce.

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.