



MANDRAROSSA

ROSÉ

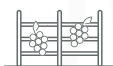
Inaspettato e irresistibile:
il Rosé che conquista



Rosato Sicilia DOC



Uve a bacca rossa coltivate in Sicilia



Vigneti allevati a controspalliera
e potati a guyot. 4.300 - 4.700 piante/ha



Suoli calcarei e sabbiosi



Esposizione dei vigneti a sud,
a 100 - 250 mt s.l.m.



Terza settimana di agosto



13% vol



0,75 L

Vinificazione

dopo la criomacerazione delle uve ad una temperatura di 5-8 °C per 8-10 ore, il mosto fermenta per 15/20 giorni a 16-18 °C, maturazione per 4 mesi in acciaio.

Note di degustazione

Colore rosa tenue di grande luminosità. Al naso presenta sentori di frutta matura a bacca rossa e delicate note di rosa. Al palato freschezza e intense note di mirtillo, fragola e violetta, ben bilanciato da una fresca acidità e da una gradevole sapidità.

Temperatura di servizio

10-12 °C

Abbinamenti

Aperitivo, piatti a base di pesce, carni bianche arrostiti.