



MANDRAROSSA

VERMENTINO

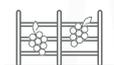
Il vermentino che profuma di Sicilia



Bianco Terre Siciliane IGT Biologico



100% Vermentino Biologico



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



Suoli calcarei



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



Quarta settimana di agosto



12,5% vol



0,75 L

Vinificazione

Dopo la criomacerazione delle uve ad una temperatura di 5 - 8 °C per 4/6 ore, il mosto fermenta in vasche di acciaio a 16 - 18 °C per 15/20 giorni. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio.

Note di degustazione

Il vino ha un colore giallo scarico con riflessi verdognoli. Al naso è intenso e vibrante con sentori di gelsomino, zagara, camomilla, lavanda con sfumature di pietra focaia che ne accentuano la sapidità. Al palato l'acidità si fonde perfettamente con una struttura morbida, rendendo il vino piacevole e versatile.

Temperatura di servizio

10-12 °C

Abbinamenti

Carni bianche, cous cous di pesce, pasta con bottarga, crudité.