



MANDRAROSSA

CAVADISERPE

L'unicità di un connubio vincente



Rosso Menfi DOC



60% Merlot, 40% Alicante Bouschet



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



Suoli argillosi e a medio impasto



Esposizione dei vigneti a sud-ovest, a 150 mt s.l.m.



Alicante Bouschet: terza settimana di agosto
Merlot: terza settimana di agosto



13,5% vol



0,75 L, 1,50 L

Vinificazione

Dopo la macerazione e la fermentazione delle uve ad una temperatura di 16-18°C per 2-3 giorni, la maturazione avviene per 8 mesi in barrique.

Note di degustazione

Il vino ha un colore rosso rubino con profondi riflessi violacei. Al naso presenta aromi di confettura di prugne e susine, sentori di erbe aromatiche e spezie. Al palato è intenso ed armonico.

Temperatura di servizio

16-18 °C

Abbinamenti

Costolette di agnello e patate arrosto, timballo di maccheroni, frittata di carciofi e formaggio.