



MANDRAROSSA

BERTOLINO SOPRANO

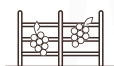
Il Grillo autentico, elegante e minerale



Bianco Menfi DOC



100% Grillo



Vigneti allevati a controspalliera e potati a Guyot (metodo conservativo). 3.960 piante/ha



Suoli calcarei



Esposizione dei vigneti leggermente a sud-ovest, a 147 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



13 % vol



0,75 L, 1,50 L

Vinificazione

Dopo la criomacerazione ad una temperatura di 5-8°C per 4-6 ore, l'uva fermenta per 15-20 giorni a 16-18°C. Il vino farà maturazione in tulipe di cemento per 1 mese e affinamento in botti grandi per 11 mesi.

Note di degustazione

Sentori floreali infusi a note leggermente erbacee intensi profumi di pesca bianca e cedro; al palato ha una giusta acidità che lo rende piacevolmente fresco e sapido.

Temperatura di servizio

10-12 °C

Abbinamenti

Verdure e zuppe di legumi, pesce al forno con patate, pasta con bottarga di tonno.