



MANDRAROSSA

CATARRATTO BRUT

Fresco per natura. Vivace per scelta.



Brut Terre Siciliane IGT



100% Catarratto



Vigneti allevati a controspalliera
e potati a guyot. 4.100 – 4.300 piante/ha



Suoli calcarei



Vigneti esposti a sud-ovest, 450/480 mt. s.l.m.



Terza/quarta settimana di agosto



12,5% vol



0,75 L

Vinificazione

La prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a 12-14°C per 15-20 giorni circa. La seconda fermentazione, invece, in autoclavi di acciaio a 10-12°C per circa 15 giorni. L'affinamento sulle fecce abbraccia un periodo dai 3 ai 5 mesi.

Note di degustazione

Il colore è giallo tenue con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Il profumo è deciso e fresco con sentori di zagara e gelsomino. Al palato è secco, vibrante e vivace con una bollicina che si distingue per una spiccata acidità e sapidità.

Temperatura di servizio

12-14°C

Abbinamenti

Ideale per aperitivi e crudi di mare. Ottimo con sushi, tartare e pesce affumicato. Perfetto con primi ai frutti di mare, frittiture leggere e grigliate di pesce. Da provare con pizze bianche e focacce gourmet.