



MANDRAROSSA

NERELLO MASCALESE ROSATO

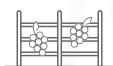
Delicato nello stile, deciso nell'anima.



Rosato Terre Siciliane IGT



100% Nerello Mascalese



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



Suoli sabbiosi e calcarei



Vigneti esposti a sud-ovest, 250 mt s.l.m



Seconda/terza settimana di agosto



12,5% vol



0,75 L

Vinificazione

Fermentazione per 15-20 giorni a 16°-18°C, maturazione per 4 mesi in acciaio.

Note di degustazione

Il vino ha un colore rosa tenue e delicato, con sfumature che vanno dal cipria al rosa pallido, riflessi leggermente ramati che richiamano l'eleganza tipica del vitigno; ha un profilo aromatico fine e verticale, in cui si percepiscono: fragoline di bosco, melograno, rosa canina e ciliegia croccante; al palato è snello e teso, con una buona acidità che dona slancio e bevibilità.

Temperatura di servizio

10-12 °C

Abbinamenti

Aperitivi a base di pesce, pizza, zuppe di legumi, minestre di verdure.