



MANDRAROSSA

TERRE DEL SOMMACCO

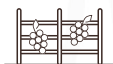
Il Nero d'Avola senza compromessi,
da terreni calcarei



Rosso Menfi DOC



100% Nero d'Avola



Vigneti allevati a controspalliera e potati a Guyot (metodo conservativo). 4.000 piante/ha



Suoli calcarei



Esposizione dei vigneti a sud-ovest, a 310 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



13,5% vol



0,75 L, 1,50 L

Vinificazione

Macerazione e fermentazione per 6/8 gg a 22/25 °C. La maturazione avviene 8 mesi in tulle di cemento, 19 mesi in botti grandi. Affinamento minimo 8 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Fragrante e piacevolmente fruttato con note di ciliegia, mora e viola; al palato è morbido, fruttato con tannini delicati e vivace freschezza.

Temperatura di servizio

16-18 °C

Abbinamenti

Brasato al vino rosso, arrosto di tacchino ripieno, filetto alla griglia.