



MANDRAROSSA

## MAGAGGIARO

La grazia che conquista.  
Elegante per natura.



### Rosso Terre Siciliane IGT



100% Perricone



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



Suoli calcarei e sabbioso-calcarei



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



Seconda/terza settimana di settembre



13,5% vol



0,75 L, 1,50 L

#### Vinificazione

La macerazione avviene in acciaio a una temperatura di 22-25°C per 5-7 giorni circa. La maturazione in serbatoi di acciaio per 6-8 mesi.

#### Note di degustazione

Il vino ha un colore rosso intenso con riflessi violacei. Il profumo è avvolgente con note di frutti rossi e neri come marasca, prugne e more. Al palato presente una buona struttura con tannini decisi e ben integrati.

#### Temperatura di servizio

16-18 °C

#### Abbinamenti

Si abbina a carni rosse alla griglia e salumi.