



MANDRAROSSA

CARTAGHO

IL NOSTRO VINO PIÙ IMPORTANTE È UN NERO D'AVOLA IN PUREZZA, MORBIDO, EQUILIBRATO E DAL CARATTERE DECISO. UN CLASSICO MANDRAROSSA, SPICCATAMENTE SICILIANO, DAI PROFUMI INCONFONDIBILI E DALLA INCREDIBILE MORBIDEZZA

VITIGNO

NERO D'AVOLA 100%

CLASSIFICAZIONE

ROSSO SICILIA DOC

TERRITORIO DI ORIGINE

CONTRADA TORRENOVA, MENFI (AG)

TERRENO

SABBIOSO E MEDIO IMPASTO

RESA PER HA

9500 KG/HA

DENSITÀ PER HA

4000 - 4200 PIANTE/HA

ALTIMETRIA

150 MT S.L.M.

ESPOSIZIONE VIGNETO

SUD-OVEST

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE DELLE UVE
PER 8 - 10 GIORNI A 22 - 25 °C

MATURAZIONE

12 MESI IN BARRIQUE

AFFINAMENTO

4 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE

ROSSO INTENSO CON
VIBRANTI RIFLESSI PORPORA,
DECISAMENTE BRILLANTE

PROFUMO

INTENSI PROFUMI DI MORE
SELVATICHE E MARASCA

SAPORE

SAPORE NETTO E DEFINITO,
PROFONDO, CON NOTE DI DATTERO
E SENTORI DI PINO MARITTIMO

GRADO ALCOLICO

14% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

ABBINAMENTI

SI ABBINA A PIATTI DI CARNE ROSSA
AL FORNO O BRASATI,
CACCIAGIONE, SELVAGGINA E
FORMAGGI

CONSERVAZIONE

5-7 ANNI

FORMATI

75 CL - 1,5 L - 3 L

