



MANDRAROSSA

CHENIN BLANC BRUT

UN VITIGNO INNOVATIVO PER UN BRUT
MODERNO, FRESCO E ACCATTIVANTE

VITIGNO

CHENIN BLANC 100%

CLASSIFICAZIONE

VINO SPUMANTE TERRE SICILIANE IGT

TERRITORIO DI ORIGINE

SICILIA SUD-OCCIDENTALE, MENFI (AG)

TERRENO

MEDIO IMPASTO TENDENTE AL CALCAREO

RESA PER HA

8500 KG/HA

DENSITÀ PER HA

4500 - 5000 PIANTE/HA

ALTIMETRIA

250 MT S.L.M.

ESPOSIZIONE VIGNETO

SUD, SUD-EST

VINIFICAZIONE

LE UVE, DOPO ESSERE STATE DIRASPATE
E RAFFREDDATE A CIRCA 8 °C, VENGONO
SOFFICEMENTE PRESSATE. IL MOSTO OTTENUTO
VIENE DECANTATO E SUCCESSIVAMENTE
VENGONO AGGIUNTI LIEVITI SELEZIONATI

MATURAZIONE

L'AFFINAMENTO AVVIENE ESCLUSIVAMENTE IN
CONTENITORI DI ACCIAIO A BASSA TEMPERATURA
PER PRESERVARE PROFUMI E FRAGRANZA

AFFINAMENTO

3 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE

GIALLO PAGLIERINO

PROFUMO

MINERALE E SALINO CON NOTE BALSAMICHE
E DELICATISSIMA BUCCIA DI CEDRO,
FIORI DI AGRUMI E TIMO

SAPORE

AL PALATO È VIBRANTE ED ESPRIME
GRANDE FRESCHEZZA. IN BOCCA
TORNANO LE NOTE AGRUMATE
DI BUCCIA DI CEDRO

GRADO ALCOLICO

11,5% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

OLTRE AD ESSERE OTTIMO
FUORI DAI PASTI, È PERFETTO
CON ANTIPASTI E PRIMI
PIATTI A BASE DI PESCE

CONSERVAZIONE

2 ANNI

FORMATI

75 CL

