



MANDRAROSSA

CALADEITUFI VENDEMMIA TARDIVA

NASCE DA UN PICCOLO VIGNETO CHE DIGRADA VERSO LA COSTA, TRA DUNE SABBIOSE E VEGETAZIONE SPONTANEA. LE BREZZE RINFRESCANO LE UVE LASCIATE A MATURARE SULLA PIANTA

VITIGNO

CHARDONNAY 100%

CLASSIFICAZIONE

BIANCO MENFI DOC

TERRITORIO DI ORIGINE

CONTRADA CALADEITUFI, MENFI (AG)

TERRENO

MEDIO IMPASTO TENDENTE AL CALCAREO

RESA PER HA

3800 KG/HA

DENSITÀ PER HA

4000 PIANTE/HA

ALTIMETRIA

180 MT S.L.M.

ESPOSIZIONE VIGNETO

SUD-EST

VINIFICAZIONE

LE UVE VENGONO FIGIATE DELICATAMENTE E RAFFREDDATE A 5 - 8 °C. FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16 °C

MATURAZIONE

6 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO

AFFINAMENTO

4 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI

PROFUMO

PROFONDI SENTORI DI LIMONI, SUSINE SELVATICHE E MIELE

SAPORE

DOLCE ED AVVOLGENTE, CON MORBIDE NOTE DI FRUTTA MATURA

GRADO ALCOLICO

12,5% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

FORMAGGI ERBORINATI, DOLCI SECCHI, CIOCCOLATA FONDENTE

CONSERVAZIONE

5 ANNI

FORMATI

50 CL

