



MANDRAROSSA

PERRICONE ROSÉ COSTADUNE

MANDRAROSSA È LA CHIARA ED AUTENTICA ESPRESSIONE DI UNA SICILIA DEL VINO NUOVA E DIVERSA. IL PERRICONE ROSÉ È UN VINO DALLA FRESCHEZZA MARCATA E DALLE SEDUCENTI NOTE SALMASTRE GRAZIE ALL'EFFETTO DELLE BREZZE MARINE CHE CONFERISCONO SAPIDITÀ AGLI ACINI. IL SUO NOME RICHIAMA LE DUNE SABBIOSE, TIPICHE DELLA COSTA SUD-OCCIDENTALE DELLA SICILIA. IN QUESTA VERSIONE ROSÉ, IL VINO È FRESCO E VERSATILE DAI SENTORI CHE RICORDANO I PROFUMI DELLA PRIMAVERA

TIPO DI VINO

ROSÉ

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGT

ZONA DI PRODUZIONE

MENFI, COSTA SUD OCCIDENTALE DELLA SICILIA

TERROIR

I VIGNETI SI ESTENDONO SU COLLINE ESPOSTE A SUD, A 100 - 250 MT S.L.M., SU SUOLI ARGILLOSI E A MEDIO IMPASTO

UVE

100% PERRICONE

VIGNETI

LA DENSITÀ DEI NOSTRI VIGNETI, ALLEVATI A CONTROSPALLIERA E POTATI A GUYOT, È DI 4.300 - 4.700 PIANTE/HA

VENDEMMIA

LE UVE VENGONO VENDEMMIATE A MANO NELLA TERZA DECADE DEL MESE DI AGOSTO

VINIFICAZIONE

DOPO LA CRIOMACERAZIONE DELLE UVE AD UNA TEMPERATURA DI 3 - 5 °C PER 6 - 8 ORE, IL MOSTO FERMENTA PER 15 - 20 GIORNI IN VASCHE DI ACCIAIO A 12 °C

AFFINAMENTO

IN BOTTIGLIA PER 3 MESI

NOTE DI DEGUSTAZIONE

IL VINO HA UN COLORE ROSA CILIEGIA. AL NASO PRESENTA NOTE DI ROSA, CILIEGIA, LAMPONE E DI FRAGOLA. ROTONDO E LUNGO, IN BOCCA È ELEGANTE, CON UN FINALE MOLTO PULITO

ABBINAMENTI

TAGLIATA DI MANZO, ZUPPE DI LEGUMI, MINESTRE DI VERDURE E FORMAGGI SEMISTAGIONATI

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % VOL

FORMATO

75 CL

