



MANDRAROSSA

CALAMOSSA

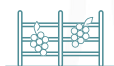
Il mosso perfetto per l'aperitivo.



Bianco Frizzante Terre Siciliane IGT



Uve Autoctone a bacca bianca



Vigneti allevati a controspalliera e potati a guyot. 4.000 – 5.000 piante/ha.



Suoli argillosi e calcarei



Esposizione dei vigneti a sud-est, a 80 - 250 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



12% vol



0,75 L

Vinificazione

Dopo la criomacerazione per 4-6 ore ad una temperatura di 5-8°C, le uve fermentano per 15-20 giorni a 16-18°C. Il vino farà affinamento per 3 mesi in vasche di acciaio e per 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Il vino ha un colore giallo paglierino, sprigiona freschi sentori di fiori di acacia e di glicine in armonia con delicate note di miele. Al gusto è fresco e gradevole, grazie al giusto equilibrio tra zuccheri e acidità che lo rendono un vino armonico e persistente.

Temperatura di servizio

10-12 °C

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, insalata di polpo, frittata di verdure, calamari fritti.