



MANDRAROSSA

CARTAGHO

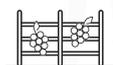
Il Nero d'Avola che conquista tutti.



Rosso Sicilia DOC



100% Nero d'Avola



Vigneti allevati a controspalliera e potati a guyot. 4.500 piante/ha



Suoli calcarei e sabbiosi



Esposizione dei vigneti a sud-ovest, a 200 – 350 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



13,5% vol



0,75 L, 1,50 L, 3,00 L

Vinificazione

Le uve vengono macerate e fermentate per 8/10 giorni ad una temperatura di 22–25 °C, mentre la maturazione avviene in barrique per 12 mesi e l'affinamento per 4 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Il vino ha un colore rosso intenso con vibranti note porpora. Il profumo è intenso, con sentori di more selvatiche e marasca. Al palato è netto e definito, con note di dattero e sentori di pino marittimo.

Temperatura di servizio

16-18 °C

Abbinamenti

Brasati di carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati.