



MANDRAROSSA

CHARDONNAY

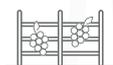
L'intramontabile bianco apprezzato in tutto il mondo.



Bianco Sicilia DOC



100% Chardonnay



Vigneti allevati a controspalliera e potati a guyot. 4.000 - 4.500 piante/ha



Suoli calcarei e a medio impasto



Esposizione dei vigneti a sud e sud-est, a 150 - 350 mt s.l.m.



Seconda settimana di agosto



13% vol



0,75 L

Vinificazione

Dopo la criomacerazione delle uve ad una temperatura di 5-8 °C per 4/6 ore, il mosto fermenta per 15/20 giorni a 16-18 °C. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio.

Note di degustazione

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi oro-verdi. Al naso presenta sentori di buccia di arancia, oleandro e fichi d'india maturi. Al palato è potente ed avvolgente, con spiccata mineralità e persistenza.

Temperatura di servizio

10-12 °C

Abbinamenti

Pasta con le vongole, gamberoni arrosto, cozze gratinate.