



MANDRAROSSA

LARCÉRA

Il Vermentino di Sicilia



Bianco Terre Siciliane IGT Biologico



100% Vermentino da uve biologiche



Vigneti allevati a controspalliera
e potati a guyot. 4000 piante/ha



Suoli sabbiosi, di medio impasto e calcarei



Esposizione dei vigneti a sud, sud ovest
e sud est, a 50 - 390 mt s.l.m.



Quarta settimana di agosto



12,5% vol



0,75 L, 1,50 L

Vinificazione

Le uve dopo essere state diraspate e raffreddate a 8°C vengono pressate, il mosto ottenuto viene posto a decantare per circa 36 ore e successivamente si aggiungono lieviti. La fermentazione avviene ad una temperatura di 10-12°C.

Affinamento

6 mesi in contenitori di acciaio a temperatura bassa per preservare profumi e fragranza.

Note di degustazione

Il vino ha un colore giallo paglierino, al naso esprime un profilo olfattivo di grande espressività: note di fiori di campo, di paglia, di foglia di pomodoro, perfettamente integrate a sentori più tipicamente fruttati e floreali. In bocca è fresco, teso, tracciato da un'ottima spalla acida e al tempo stesso avvolgente grazie ad una certa morbidezza. Chiude con un bel finale, pulito e persistente.

Temperatura di servizio

9-11 °C

Abbinamenti

Antipasti a base di pesce e crostacei; timballi e primi piatti a base di verdure.