



MANDRAROSSA

VIOGNIER

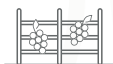
Un bianco luminoso
che profuma di albicocca.



Bianco Sicilia DOC



100% Viognier



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



Suoli argillosi e a medio impasto



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



Quarta settimana di agosto



13,5% vol



0,75 L

Vinificazione

Dopo la criomacerazione delle uve ad una temperatura di 5-8 °C per 4/6 giorni, 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 dai riflessi dorati. Al naso presenta sentori di frutta matura quali nespola, pesca gialla e albicocca. Al palato è pieno ed opulento, con aromi fruttati ed una discreta mineralità e note di mandorla amara sul finale.

Temperatura di servizio

10-12 °C

Abbinamenti

Pesce spada grigliato, cous cous di pesce, gamberi in tempura.