



MANDRAROSSA

SENTIERO DELLE GERLE

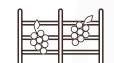
Il bianco minerale che profuma di zagara.



Etna Bianco DOC



100% Carricante



Vigneti allevati a controspalliera e potati a cordone speronato (4350 piante/ha e 7500 kg/ha)



Suolo 100% vulcanico



Versante sud-est



Seconda metà di settembre



13% vol



0,75 L

VINIFICAZIONE

Dopo essere state diraspate, le uve vengono pigiate e pressate con prese soffici e solo la primissima frazione di mosto viene recuperata per la fermentazione. Il mosto così ottenuto viene aggiunto di lieviti selezionati e posto ad una lunga fermentazione, circa 25/30 giorni, a temperatura di circa 12/15 °c.

Finita la fermentazione, il vino, non privato delle fecce più leggere, viene posto ad affinare in silos di acciaio per 13/15 mesi a temperatura di circa 14°c.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso si presenta di piacevole finezza; si esprime con sentori di frutti gialli e note di fiori bianchi. Al palato si rivela ampio e ricco, di equilibrata acidità e armonioso finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento alle preparazioni a base di pesce, si sposa molto bene anche con i crostacei e i molluschi.

STORIE
RITROVATE

Vini da uve autoctone siciliane, che raccontano la vera essenza dei territori in cui nascono.