



MANDRAROSSA

SENTIERO DELLE GERLE

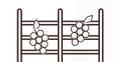
Un rosso vulcanico di grande eleganza.



Etna Rosso DOC



100% Nerello Mascalese



Vigneti allevati a controspalliera e potati a cordone speronato (4350 piante/ha e 7000 kg/ha)



Suolo 100% vulcanico



Versante sud-est



Prima metà di ottobre



13,5% vol



0,75 L

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e pigiate, il prodotto ottenuto viene posto a macerare in fermentini di modeste capacità, dove viene costantemente mantenuto il contatto tra bucce e mosto-vino grazie a continui rimontaggi; la macerazione-fermentazione dura circa 10/12 giorni con la temperatura mantenuta a 25/27 °c.

Finita la macerazione il vino viene separato dalle bucce, senza ricorrere a nessuna pressatura; il prodotto così ottenuto viene posto a maturare, parte in contenitori di acciaio e parte in botti; durante tutto il periodo di affinamento il vino viene periodicamente travasato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso granato alla vista, esprime al naso complesse sensazioni di ribes, more, prugne, spezie e caffè. Assaggio corposo e ottimamente bilanciato, grazie ai tannini eleganti e alla freschezza discreta, che contribuisce a renderlo persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento alle carni rosse, in umido e arrosto, si sposa bene anche con i salumi.

STORIE
RITROVATE

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