



MANDRAROSSA

FRAPPATO COSTADUNE

MANDRAROSSA È LA CHIARA ED AUTENTICA ESPRESSIONE DI UNA SICILIA DEL VINO NUOVA E DIVERSA. IL NOME FRAPPATO DERIVA DA "FRUTTATO", QUALITÀ CARATTERISTICA DI QUESTO VITIGNO SICILIANO. IL FRAPPATO DI MANDRAROSSA È UN VINO GIOVANE ED INTRIGANTE CHE NASCE LUNGO LA COSTA SUD-OCCIDENTALE DELL'ISOLA, CARATTERIZZATA DALLE DUNE SABBIOSE DA CUI PRENDE IL NOME. GLI INTENSI PROFUMI DI FRUTTI ROSSI E DI SPEZIE DOLCI DONANO AL VINO FRESCHEZZA E PIACEVOLEZZA

TIPO DI VINO

ROSSO

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGT

ZONA DI PRODUZIONE

MENFI, COSTA SUD OCCIDENTALE DELLA SICILIA

TERROIR

I VIGNETI SI ESTENDONO SU COLLINE ESPOSTE A SUD E AD OVEST, A CIRCA 250 MT S.L.M., SU SUOLI SABBIOSI

UVE

100% FRAPPATO

VIGNETI

LA DENSITÀ DEI NOSTRI VIGNETI, ALLEVATI A CONTROSPALLIERA E POTATI A GUYOT, È DI 4.300 - 5.000 PIANTE/HA

VENDEMMIA

LE UVE VENGONO VENDEMMIATE A MANO LA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

LE UVE VENGONO DIRASPATE E PIGIATE, POSTE A MACERARE PER 5 - 8 GIORNI AD UNA TEMPERATURA DI 22 - 25 °C, IN VASCHE DI ACCIAIO

AFFINAMENTO

SUBITO DOPO LA SVINATURA IL VINO È POSTO

AD AFFINARE IN VASCHE DI CEMENTO E ACCIAIO PER 6 - 8 MESI

NOTE DI DEGUSTAZIONE

IL COLORE È ROSSO RUBINO CON SFUMATURE VIOLACEE, AL NASO SPICCANO AROMI DI MARASCA ED AMARENE, NOTE DI PICCOLI FRUTTI ROSSI E DI SPEZIE DOLCI. AL PALATO È SAPIDO,

DI BUONA PERSISTENZA

ABBINAMENTI

MOLTO VERSATILE NEGLI ABBINAMENTI,

È PERFETTO SIA CON ANTIPASTI CHE CON ZUPPE DI PESCE, INVOLTINI DI CARNE, FRITTATE DI VERDURE E POLLO ALLA GRIGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA

13% VOL

FORMATO

75CL

