



Mamari

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

In Sicilia questo vitigno si è diffuso notevolmente a partire dalla metà degli anni novanta. Le migliori produzioni si ottengono indubbiamente da vigne provenienti da terreni posizionati intorno ai 400 metri s.l.m. ed oltre. La versione fresca, vinificata in acciaio, è quella di gran lunga prevalente fra i produttori siciliani, scelta condivisa anche dalla Nostra Cantina.



VIGNETO

Tipo: Bianco.

Uve: Sauvignon Blanc 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 550/600 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.

Resa: 70 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.

Dati analitici: Alcol 12,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Presenta un colore giallo paglierino scarico, risaltano aromi erbacei e vegetali di peperone verde, foglia di pomodoro ed erba falciata. Intense le note fruttate che evocano frutti esotici come l'ananas e la banana, e quelle floreali che ricordano il sambuco, la ginestra e il biancospino.

COME SI ABBINA

Con antipasti caldi e freddi di pesce anche al vapore, senza dubbio è uno dei migliori abbinamenti con sushi e sashimi. magnifico con tartare-carpaccio di pesce, ostriche, ma anche con carni bianche e funghi fritti o alla griglia. Si sposa con tutte le preparazioni aromatiche contenenti pomodori, zucchini e peperoni.

Temperatura di servizio 12-15°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Seguici / Follow us   