



MANDRAROSSA

BONERA

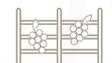
Un blend memorabile.



Rosso Sicilia DOC



50% Nero d'Avola, 50% Cabernet Franc



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



Suoli limosi e a medio impasto



Esposizione dei vigneti a sud e sud-est, a 90 - 150 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



13,5% vol



0,75 L, 1,50 L

VINIFICAZIONE

Dopo la macerazione e la fermentazione delle uve ad una temperatura di 18-22°C per 8-10 giorni, la maturazione avviene per 6 mesi in barrique, l'affinamento 3 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore rosso rubino con intensi riflessi purpurei. Al naso presenta sentori di frutti rossi ed aromi di frutta secca come prugne e mandorle. Al palato è intenso e pieno, con una buona struttura data da tannini setosi e dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, grigliata di carne ed involtini di carne rossa.