



MANDRAROSSA

SANTANNELLA

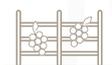
L'intensità avvolgente
di un bianco strutturato e moderno.



Bianco Terre Siciliane



70% Fiano, 30% Chenin Blanc



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 200 – 350 mt s.l.m.



Fiano: Seconda settimana di settembre,
Chenin Blanc: Quarta settimana di agosto



13,5% vol



0,75 L, 1,50 L

VINIFICAZIONE

Dopo la criomacerazione delle uve ad una temperatura di 5-8 °C per 4-6 ore, la fermentazione avviene a 16-18 °C per 15-20 giorni. Il Fiano affina in barrique per 4 mesi, lo Chenin Blanc matura in acciaio per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore giallo carico con intensi riflessi dorati. Il profumo è intenso, con aromi di frutta matura, mandorle e nocciole. Al palato è intenso e pieno, con una mineralità che lo rende molto piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-11 °C

ABBINAMENTI

Pasta con gamberi e pistacchio, carni bianche, verdure grigliate.