



MANDRAROSSA

TIMPEROSSE

Il Petit Verdot in purezza,
espressione di un'altra Sicilia.



Rosso Terre Siciliane IGT



100% Petit Verdot



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



Suoli calcarei e sabbiosi



Esposizione dei vigneti a sud,
a 100 – 250 mt s.l.m.



Seconda 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 4-6 giorni, la maturazione avviene in vasche di acciaio per 4 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore rosso intenso con riflessi violacei. Il profumo è intenso con eleganti note di frutti rossi come gelsi neri e prugne ed erbe aromatiche quali rosmarino e salvia. Al palato è giovane e vivace, con tannini morbidi e gentili.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

ABBINAMENTI

Formaggi, tonno scottato, pollo al forno.