



MANDRAROSSA

TIMPEROSSE

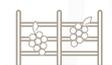
Il Petit Verdot in purezza,
espressione di un'altra Sicilia.



Rosso Terre Siciliane IGT



100% Petit Verdot



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



Suoli a medio impasto e sabbiosi



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



Seconda settimana di settembre



13% vol



0,75 L, 1,50 L

VINIFICAZIONE

Dopo la macerazione delle uve per 4/6 giorni ad una temperatura di 18-22 °C, fermentazione e maturazione avvengono per 4 mesi in serbatoi di acciaio, affinamento in bottiglia per 2 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.