



ACQUISTATO IL

Sicilia DOC Viognier Le Sénie Mandrarossa

2017

La perla del Menfishire



Svinando®

Le Sénie sono le sorgenti d'acqua in prossimità delle quali crescono le uve da cui nasce questo bianco profumato e beverino, intenso e radioso come il caldo sole di Sicilia: pesca gialla, albicocca matura, sorso agile e guizzante… il Viognier in chiave siciliana.

Cantine Settesoli, ovvero la realtà vinicola più importante della Sicilia e tra le più importanti d'Italia. Motore economico e sociale della costiera menfitana, dal 2011 è guidata da Vito Varvaro, in seguito allo storico passaggio di testimone da parte di Diego Planeta, presidente per 40 anni. Mandrarossa è la linea di punta, che da sempre si distingue per vini impeccabili e di grande carattere. Il Viognier fa parte dei Monovarietali, vini ottenuti dalla vinificazione in purezza dei vitigni autoctoni e alloctoni più rappresentativi dell'isola. Il viognier è un vitigno originario della Valle del Rodano, in Francia. A lungo dimenticato, è tornato di recente alla ribalta grazie all'AOC francese "Condrieu" (una rarità particolarmente apprezzata dagli intenditori) e ad alcune interessanti interpretazioni nel "Nuovo Mondo" del vino. In Italia è coltivato nelle zone a clima caldo, in particolare in Sicilia, Toscana, Umbria e Lazio. Nell'area di Menfi, grazie alle condizioni pedoclimatiche uniche, si ottengono risultati decisamente interessanti. Un vino fresco, pieno e intensamente fruttato… perché come dicono "il Menfishire è uno stato d'animo, un modo di vivere, una natura incontaminata, un paesaggio agreste che produce, tra l'altro, uve che generano vini complessi, profumati e generosi: vini che parlano del territorio".

La Vigna

Terreno	Calcareo e medio impasto
Esposizione	Sud ? sudOvest, 150-300 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	4.000 ? 4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Viognier 100%

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 10-12°

Quando Berlo Da bere entro l'anno

Abbinamento Ottimo come aperitivo, antipasti poco elaborati, formaggi freschi, carni bianche, pietanze di pesce

Vinificazione Criomacerazione delle uve a 5 - 8 °C; fermentazione in serbatoi di acciaio a 16 - 18 °C; maturazione 3 mesi in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (10 °C) e affinamento 3 mesi in bottiglia

Sensazioni Colore giallo paglierino intenso; al naso delicati sentori di frutta gialla matura; bocca snella e beverina

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821