ACQUISTATO IL .....

Sicilia DOC Viognier Le Sénie Mandrarossa 2017



La perla del Menfishire

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

© 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