ACQUISTATO IL .....

Fiano Ciaca Bianca Mandrarossa Sicilia DOC 2017



Profumi fruttati dalla Sicilia

Giallo paglierino carico, al naso sensazioni calde si stemperano in aromi fruttati, in bocca grande corpo e morbidezza accompagnano all'assaggio sul finale sapido. Buonissimo!

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.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, calcareo
Esposizione	Sud / Sud - est, 50 ? 300 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4000 -4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Fiano 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Antipasti leggeri a base di pesce, formaggi freschi, insalate di riso, carni bianche arrosto.
Vinificazione	Criomacerazione a temperatura controllata. Fermentazione in serbatoi di acciaio. Maturazione di 3 mesi in acciaio a temperatura controllata. Successivo affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso presenta intensi profumi di gelsomino, pompelmo e basilico, accompagnati da leggere note di foglia di pomodoro e alloro fresco; in bocca è sapido e minerale con sentori di erbe aromatiche quali menta e origano.

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