ACQUISTATO IL .....

Grillo Costadune Mandrarossa Sicilia DOC 2017

Sentori di agrumi dalla Sicilia

Particolare e curiosa interpretazione del vitigno grillo: colore giallo paglierino intenso e affascinanti sentori di citronella, bocca di corpo dal finale sapido. Per i curiosi!

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 , 80-200 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4000 -4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Pesce, formaggi freschi, verdure grigliate, carni bianche
Vinificazione	Criomacerazione delle uve a 5 - 8 °C. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Maturazione di 3 mesi in acciaio a temperatura controllata. Successivo affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso è intenso e vibrante con sentori di frutta e di agrumi siciliani quali nespola, pompelmo; in bocca presenta note agrumate e fruttate, è sapido, fresco ed intenso.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821