ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Laguna Secca Mandrarossa Sicilia DOC 2017

La Sicilia nel bicchiere

Una delle note peculiari dello Chardonnay Laguna Secca Mandrarossa Sicilia DOC di Cantine Settesoli Mandrarossa risiede nei profumi che sprigiona appena versato nel calice: fichi d'india maturi e buccia d'arancia. Non è già questa una chiara dichiarazione d'intenti? Questo Chardonnay parla della Sicilia sin dal primo assaggio, mirabilmente vinificato per raccontare un territorio grazie al dipanarsi del gusto che offre. Da uve Chardonnay in purezza, questo bianco dai riflessi verde oro conquista per il bouquet prorompente e il gusto avvolgente, di buona persistenza e accentuata mineralità. Formaggi a pasta media e crostacei sono due abbinamenti assolutamente da provare: piacevolissime varianti di una medesima, incomparabile armonia di sapori.

Cantine Mandrarossa Settesoli significa molte cose: più di 2.000 soci, una superficie vitata di 6.000 ettari ? circa il 5% del vigneto della Sicilia ? e tre stabilimenti enologici dedicati alla vinificazione, tanto per iniziare. Significa anche tradizione, perché produce vino da sessant'anni. Si tratta della più grande azienda vitivinicola siciliana ed è un autentico distretto del vino nella provincia di Agrigento: tra Menfi, Montevago e Santa Margherita di Belice ben il 70% delle circa 5.000 famiglie di queste comunità sono coinvolte nell?azienda. Cantine Mandrarossa Settesoli firma vini ottenuti da sole uve selezione, portate a perfetta maturazione, vinificate negli stessi luoghi d'origine, con metodi moderni ma rispettosi di una tradizione plurisecolare. La selezione Mandrarossa rappresenta il top range di Cantine Settesoli: vini dedicati ai palati più raffinati, alla ristorazione qualificata e alle enoteche più esigenti.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, argilloso
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	Chardonnay 100%
Gradazione	13,50%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	1 anno
Abbinamento	Primi piatti a base di pesce, gamberoni arrosto, formaggi a pasta media.
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 verde oro; al naso presenta sentori di fichi d'india maturi, buccia d'arancia e note di fiori di oleandro; in bocca è avvolgente, potente con piacevole e buona mineralità che lo rende persistente.

© 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