ACQUISTATO IL .....

Cabernet Sauvignon Serra Brada Mandrarossa Sicilia DOC 2015



Passione siciliana

Dici Cabernet Sauvignon e subito pensi a mille altri vini, a mille altre esperienze d'assaggio. Se però alla ricetta aggiungi Sicilia, Mandrarossa Settesoli e tutta l'esuberanza di un territorio dalla tradizione vitivinicola unica, il risultato non può che essere una piccola meraviglia. Il Cabernet Sauvignon Serra Brada Mandrarossa Sicilia DOC di Cantine Mandrarossa Settesoli è un rosso a dir poco sontuoso. Il porpora intenso nel calice apre la strada a suggestioni balsamiche fresche e inattese, con spiccati cenni di eucalipto e rosmarino. Ai sentori speziati, di erbe aromatiche molto espressive, segue in bocca l'esplosione di gusto data dal corpo vigoroso del Cabernet Sauvignon, con echi di salvia e rosmarino in un corpo pieno, dai vivaci tanni sottili sorretti da una vena minerale di gran trama. Richiede accostamenti sostenuti, intensi: lasciati ispirare dalla tradizione siciliana, oppure avventurati in un assaggio di salumi di cacciagione. Un Wine Pairing di assoluto successo!

Fondata nel 1958 a Menfi, l?azienda Mandrarossa Settesoli oggi conta 2000 soci, una superficie vitata di 6.000 ettari ? circa il 5% del vigneto della Sicilia ? e tre stabilimenti enologici dedicati alla vinificazione. Cantine Mandrarossa Settesoli rappresenta la 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. I vini firmati da Cantine Settesoli vengono ottenuti da uve selezionate, portate alla perfetta maturazione, vinificate nei territori di origine integrando metodi tradizionali e innovazione tecnologica. I vini della selezione Mandarossa, top range di Cantine Settesoli sono dedicati ai palati più raffinati, alla ristorazione qualificata e alle enoteche più esigenti.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, argilloso
Esposizione	Sud/Sud-est, 50-250 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4000-4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Cabernet Sauvignon 100%
Gradazione	13,50%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	2 anni
Abbinamento	Carni rosse arrosto, patate al forno speziate, formaggi stagionati, salumi anche di cacciagione.
Vinificazione	Macerazione per circa 10 giorni a temperatura controllata. Maturazione di 3 mesi in acciaio a temperatura controllata. Successivo affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.
Sensazioni	Colore rosso porpora intenso; al naso presenta sentori delicati di eucalipto, salvia e rosmarino; in bocca è morbido con tannini sottili, minerale, richiama piacevoli note di rosmarino e salvia.

© 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