



ACQUISTATO IL .....

## Cabernet Sauvignon Serra Brada Mandrarossa Sicilia DO2015

### 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

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

#### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	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.

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