



ACQUISTATO IL

Magnum Terre del Sommacco Sicilia DOC

2017

Un Nero d'Avola di carattere



Ci sono vini che entrano di diritto nel cuore degli appassionati. Spesso prodotti a partire da vitigni autoctoni, hanno quel qualcosa in più che li rende indimenticabili. E' il caso di questo Nero d'Avola di Sicilia Terre del Sommacco, qui proposto da Mandrarossa in versione magnum. Un vino tradizionale ma rivisto nella sua concezione. A partire dalla particolare lavorazione a cui viene sottoposto. Dopo la vendemmia, infatti, la fermentazione viene avviata all'interno di particolari contenitori di cemento definiti "tulip". Qui resta per circa otto mesi, prima di passare in botti di rovere per un'ulteriore fase di maturazione per un periodo di circa 19 mesi. Ne deriva un vino rosso di carattere, fragrante nei suoi profumi e ricco ed appagante quando si passa all'assaggio. Un Nero d'Avola di grande piacevolezza che può fare la felicità di tanti appassionati.

Può una grande cantina, capace di produrre ogni anno milioni di bottiglie destinate a tutti i mercati del mondo, concentrarsi sulla ricerca e l'innovazione? E può una cantina che lavora uve provenienti da diverse zone, valorizzare ogni terroir di partenza con vinificazioni particolari? Se la cantina in questione è la Settesoli e in particolare se si pensa alla sua linea Mandrarossa, la risposta è decisamente sì. In 20 anni di storia, nasce infatti nel 1999, la cantina non ha mai cessato di studiare i terroir siciliani per ottenere da ognuno di essi solo il meglio. I vini Mandrarossa sono quindi il frutto di una continua ricerca e sperimentazione. Con i piedi ben piantati nella tradizione ma con uno sguardo fisso in avanti verso l'innovazione. Per questo, gli esperti dicono di loro, rappresentano una Sicilia diversa. Decisamente fuori dagli stereotipi.

La Vigna	
Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud-ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura guyot
Densità imp.	3200 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	BRASATO AL VINO ROSSO
Vinificazione	8 mesi in tulipe in cemento, 19 mesi in botti grandi
Sensazioni	Fragrante e piacevolmente fruttato con note di ciliegia, mora e viola. Al palato e' morbido, fruttato con tannini delicati e vivace freschezza

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