



ACQUISTATO IL .....

Magnum Cavadiserpe Terre Siciliane IGT

2016

## Un vino importante da uve Merlot e Alicante Bouschet



Una magnum, quella proposta qui di Mandrarossa, che non passerà certamente inosservata sulla nostra tavola. Per il formato, ovviamente, ma anche per la grande ricchezza e la concentrazione del vino, figlio di una vinificazione accorta di 60% uve Merlot e 40% di Alicante Bouschet. Entrambi i vitigni provengono dai vigneti che fanno capo all'azienda e che si trovano sul versante Sud dell'isola, a Menfi, dove leggeri rialzamenti portano i vigneti a quota 150 metri su livello del mare, garantendo alle uve una benefica esposizione alle correnti fresche che provengono del mare. Il vino ha un colore rosso rubino con profondi riflessi violacei. Al naso presenta aromi di confettura di prugne e susine, sentori di erbe aromatiche e spezie. In bocca è intenso ed armonico e per la sua estrema concentrazione si rivela il vino giusto quando in tavola sono previsti sapori forti. Carne di agnello ad esempio, o un grande stracotto al vino. Quando il gioco si fa duro... Cavadiserpe inizia a giocare.

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

<b>Terreno</b>	Medio impasto e calcarei
<b>Esposizione</b>	Sud Ovest - 300 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Controspalliera con potatura guyot
<b>Densità imp.</b>	4500 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	Merlot 60% - Alicante Bouschet 40%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 10 anni

**Abbinamento** Costolette di agnello e patate arrosto

**Vinificazione** Fermentazione di 3 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in barrique e 3 mesi in bottiglia

**Sensazioni** Al naso aromi di confettura di prugne e susine, sentori di erbe aromatiche e spezie. Al palato e' intenso ed armonico

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