ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Sicilia DOC 2024 2024



Eleganza del Mediterraneo

Mandrarossa Chardonnay, Sicilia DOC, nasce a Menfi, in Sicilia. Questa zona, situata sulla costa sud-occidentale dell'isola, è caratterizzata da suoli calcarei e a medio impasto, con vigneti esposti a sud e sud-est tra i 150 e i 350 metri sul livello del mare. Qui il clima è decisamente mediterraneo, con estati calde e lunghe. Le brezze proveniente dal mare, però, favoriscono una maturazione ottimale delle uve, conferendo al vino che vi si ottiene una struttura equilibrata e aromi intensi. 100% Chardonnay, la vendemmia ha inizio nella seconda settimana di agosto, quando le uve raggiungono la piena maturazione fenolica, garantendo una concentrazione ottimale di aromi e freschezza. Dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a criomacerazione per 4-6 ore e successivamente il mosto fermenta per 15-20 giorni a temperatura controllata. Il vino, poi, matura per 4 mesi in vasche di acciaio inox. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi oro-verdi. Al naso rivela un bouquet intenso, con sentori di buccia d'arancia, oleandro e fichi d'india maturi. In bocca è potente e avvolgente, con una spiccata mineralità e persistenza. Questo bel Chardonnay siciliano si abbina bene a primi piatti a base di pesce, gamberoni arrosto e la cucina di mare in generale. Ottimo anche con piatti a base di verdure e carni bianche.

Mandrarossa è un progetto vitivinicolo nato nel 1999 nel cuore della Sicilia sud-occidentale, a Menfi. E' il frutto di oltre vent'anni di studi sul terroir per individuare le migliori combinazioni tra varietà di uva e territorio. Fondata dalla cooperativa Cantine Settesoli, Mandrarossa rappresenta una Sicilia innovativa e fuori dagli stereotipi, con l'obiettivo di produrre vini di alta qualità attraverso pratiche sostenibili e sperimentazioni enologiche. Situata in contrada Puccia a sud di Menfi, è un esempio di architettura integrata nel paesaggio. L'edificio di 700 metri quadrati, distribuito su più livelli e in gran parte ipogeo, ospita una barricaia, due sale degustazione, un wine shop e una terrazza panoramica con vista sul mare. Progettata per armonizzarsi con l'ambiente circostante, la cantina utilizza materiali naturali e colori che richiamano le tonalità del territorio, come il legno e pigmenti ocra. Il tetto giardino, ricoperto di essenze tipiche della macchia mediterranea, funge da isolante naturale, contribuendo a mantenere temperature e livelli di umidità ideali per l'affinamento dei vini. L'energia necessaria è fornita da un impianto fotovoltaico, sottolineando l'impegno dell'azienda verso la sostenibilità ambientale. L'azienda si distingue anche per l'adozione di pratiche agricole biologiche. Dal 2021, propone vini da uve 100% biologiche, provenienti da vigneti coltivati senza l'impiego di prodotti di sintesi o OGM, favorendo la biodiversità e il benessere dell'ecosistema.

La Vigna

Terreno	Suoli calcarei e a medio impasto
Esposizione	Sud-Sud est
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la criomacerazione delle uve ad una temperatura di 5-8 °C per 4/6 ore, il mosto fermenta per 15/20 giorni a 16-18 °C. La maturazione avviene per 4 mesi in vasche di acciaio.
Sensazioni	Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi oro-verdi. Al naso presenta sentori di buccia di arancia, oleandro e fichi d'india maturi. Al palato è potente ed avvolgente, con spiccata mineralità e persistenza.

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