ACQUISTATO IL .....

Grecanico Dorato Sicilia DOC 2024 2024



Freschezza e aromaticità

Il Grecanico Dorato di Mandrarossa è un bianco che ben incarna l'essenza della Sicilia sud-occidentale. Prodotto a Menfi, zona rinomata per la sua biodiversità e le sue spiagge incontaminate, questo territorio è noto anche come "Menfishire" e offre condizioni ideali per la viticoltura. Ottenuto da uve 100% Grecanico Dorato, questo vitigno autoctono siciliano si distingue per la sua freschezza e l'aromaticità. I suoi acini di colore verde-giallo hanno la buccia spessa e danno vita a vini caratterizzati da una bella struttura. La vinificazione prevede inizialmente una criomacerazione delle uve per 4-6 ore, seguita da una fermentazione di 15-20 giorni a temperatura controllata. Successivamente il vino matura per 4 mesi in acciaio inox, preservando la purezza del frutto e la vivacità tipica del Grecanico Dorato. Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso offre intensi profumi di zagara e agrumi, come limoni e cedri, accompagnati da leggeri sentori di timo. In bocca è fresco e sapido, caratteristiche che lo rendono particolarmente piacevole e immediato. Pensato per essere bevuto giovane per apprezzarne appieno la freschezza e l'aromaticità, si abbina bene ad antipasti a base di pesce e sautè di vongole. Ideale anche come aperitivo o in accompagnamento a piatti leggeri della cucina mediterranea.

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	Grecanico 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la criomacerazione delle uve ad una temperatura di 5-8 °C. per 4/6 ore, l'uva fermenta per 15/20 giorni a 16-18°C, poi matura per 4 mesi in acciaio.
Sensazioni	Il vino ha un colore giallo paglierino con vividi riflessi verdognoli. Al naso presenta intensi profumi di zagara e agrumi, come limoni e cedri e leggeri sentori di timo. Al palato è fresco e sapido.

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