ACQUISTATO IL .....

Menfi Chardonnay DOC Vendemmia Tardiva Cala dei Tufi2015

Un dolce Chardonnay che nasce vicino al mare

Quando la realtà supera l'immaginazione. Così appare il vigneto che Mandrarossa destina a questo straordinario vino dolce. Il Cala dei Tufi nasce infatti da uve Chardonnay coltivate in un unico piccolo vigneto che si trova proprio vicino al mare, tra dune sabbiose e vegetazione spontanea. In questo luogo meraviglioso le uve giungono a perfetta maturazione, godendo sia del sole - che certo non manca sulle coste meridionali della Sicilia - sia di dolci e costanti brezze che mitigano il caldo eccessivo e contribuiscono a preservare la perfetta sanità del vigneto. Tecnicamente il Cala dei Tufi è una vendemmia tardiva, lavorata in acciaio e poi lasciato riposare per alcuni mesi in bottiglia. Giallo paglierino, con riflessi dorati, al naso note che richiamano gli agrumi e la macchia mediterranea. Poi susine e miele. In bocca è dolce, con note di frutta matura.

Se la Sicilia è una delle regioni più produttive in termini di quantità di vino, la cantina Settesoli rappresenta una delle realtà più vivaci del panorama isolano. E' una grande cooperativa di Menfi, in provincia di Agrigento, addirittura una delle più grandi d'Italia che riunisce oltre 2mila piccoli produttori che coltivano, con passione e competenza, i loro vigneti, per un totale di oltre 6mila ettari. I contadini conferiscono le loro uve alla cantina che provvede a trasformarle e a produrre ottimi vini. In questo caso l'unione fa davvero la forza. E il lavoro dei piccoli produttori può essere giustamente retribuito dato che i loro vini vengono venduti su tutti i mercati del mondo. Mandrarossa rappresenta il marchio d'eccellenza delle cantine Settesoli. Vini che nascono da un'attenta mappatura dei terreni migliori, lavorati da un piccolo numero di vignaioli particolarmente scrupolosi, e vinificati con l'aiuto di un team di enologi esperti. Il risultato è una gamma di assoluta eccellenza, caratterizzata dall'ottimo rapporto qualità prezzo.

La Vigna

Terreno	suoli a medio impasto, tendenti al calcareo
Esposizione	sud est 200 m. s.l.m.
Allevamento	controspalliera
Densità imp.	dolci note di miele,limoni e susine selvatiche

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	formaggi erborinati - dolci secchi
Vinificazione	le uve, raccolte a mano un mese oltre l'epoca di vendemmia, durante la seconda settimana di settembre, dopo essere state diraspate e raffreddate, vengono pigiate delicatamente. la fermentazione e l'affinamento avvengono in contenitori di acciaio per 6 mesi, poi in bottiglia per altri 4 mesi.
Sensazioni	dolci note di miele,limoni e susine selvatiche

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821