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

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

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Sicilia
Uve	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

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821