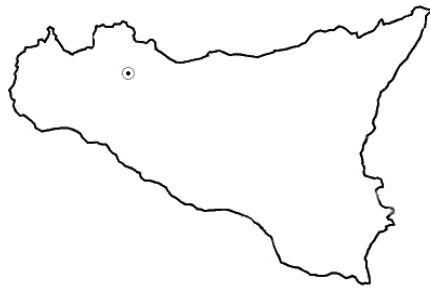




Mandrazzi 2015

Terre Siciliane IGT

70% Chardonnay 30% Catarratto



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Rossella
Piana degli Albanesi (PA)

UVE

Chardonnay, Catarratto

VIGNETI: Chardonnay, Catarratto

ALTIMETRIA: 700-750 metri s.l.m.

DENSITA' D'IMPIANTO: Chardonnay 4500 piante per ettaro, Catarratto 4500 piante per ettaro

RESA PER ETTARO: Chardonnay 60 q.li, Catarratto 80 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale, Chardonnay nella prima decade di settembre, Catarratto nella seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: il delicato processo di vinificazione inizia dall'estrazione dell'acino dal raspo. Al seguito della diraspatura le uve vengono pigiate e trasferite, per l'affinamento, in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di cinque mesi ed in bottiglia per sessanta giorni prima che esso venga distribuito

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: è un vino di classe dal colore paglierino e riflessi verdognoli con sentori di frutta dal gusto armonico e vivace

ABBINAMENTI: gradevole come aperitivo, si abbina con antipasti, pesce e carni bianche

BOTTIGLIA: 0,75 l - bordeaux europea

