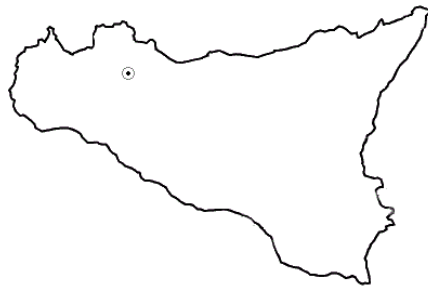




Mandrazzi 2015

Terre Siciliane IGT

100% Merlot



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Rossella
Piana degli Albanesi (PA)

UVE

Merlot

VIGNETI: Merlot

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

DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 piante per ettaro

RESA PER ETTARO: 75 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale, nella prima decade di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: il delicato processo di vinificazione inizia dall'estrazione dell'acino dal raspo. Alla diraspatura susseguono 14 giorni di permanenza sulle bucce; di seguito le uve vengono trasferite in serbatoi di acciaio dove avviene la fermentazione. Al termine del processo, che dura dai 7 ai 10 giorni, l'affinamento avviene in barriques per un periodo di sei mesi ed in bottiglia per sessanta giorni prima della distribuzione

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: è un vino di ottima struttura dal colore rosso intenso, morbido ed armonico con sentori che ricordano i frutti di bosco

ABBINAMENTI: si abbina con carni rosse, bianche, insaccati ma anche con crostacei e pesce

BOTTIGLIA: 0,75l - bordolese europea

