



MANDRAROSSA

CARTAGO

El Nero d'Avola que conquista a todos.



Sicilia Roja DOC



100% Nero d'Avola



Viñedos en espaldera
y podado a guyot. 4.500 plantas/ha



Suelos calizos y arenosos



Viñedos orientados al suroeste,
a 200 – 350 m sobre el nivel del mar



Primera semana de septiembre



13,5% vol.



0,75 L, 1,50 L, 3,00 L

Vinificazione

La uva macera y fermenta durante 8/10 días a una temperatura de 22-25 °C, mientras que la maduración tiene lugar en barrica durante 12 meses y el afinamiento durante 4 meses en botella.

Note di degustazione

El vino tiene un color rojo intenso con notas violáceas vibrantes.

El aroma es intenso, con notas de moras silvestres y guindas. En boca es limpio y definido, con notas de dátiles y toques de pino marítimo.

Temperatura di servizio

16-18 °C

Abbinamenti

Carnes rojas estofadas, caza y quesos curados.