

Laguna Secca Mandrarossa Chardonnay DOC

cod.: v00033



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino intenso. Al naso esprime sentori di buccia d'arancia e di fichi d'india maturi che ben si integrano con leggere note di fiori di oleandro. Al palato è potente, avvolgente, caratterizzato da una piacevole mineralità e da un'ottima persistenza.

ABBINAMENTI

Anche come aperitivo, si abbina a primi piatti a base di pesce, carni bianche e angus argentino, formaggi a pasta media, crudité in pinzimonio, gamberoni arrosto.

CANTINA

I vini Mandrarossa, marchio che rappresenta l'eccellenza di "Cantine Settesoli", nascono da quelli che sono considerati come i migliori appezzamenti vitati della zona di Menfi, in provincia di... vai alla scheda della cantina

SICILIA CHARDONNAY DOC "LAGUNA SECCA" 2019 - MANDRAROSSA: PERCHÉ CI PIACE

Il territorio di Menfi, grazie alle sue caratteristiche uniche, ha saputo accogliere nel tempo un grande numero di varietà molto diverse tra di loro. Vitigni a bacca rossa e a bacca bianca che hanno trovato in questa zona le condizioni ideali per una perfetta maturazione, da cui Mandrarossa riesce a produrre vini di grande personalità ed eleganza. Lo chardonnay per esempio privilegia suoli secchi un tempo ricoperti d'acqua, terreni ricchi di humus e sostanze nutritive che lo rendono avvolgente e piacevole. È così che nasce il Laguna Secca, bianco d'annata frutto di una vinificazione in sole vasche di acciaio, ideale tanto come aperitivo quanto come compagno della tavola.

EUR 12,00
iva inc.

