



## MANDRAROSSA GRILLO COSTADUNE

*Zimols MANDRAROSSA dibināts 1999.gadā un iemieso sevī 20 gadus smaga darba, kas bija saistīts ar ideālas terroir meklējumiem, lai ļautu katrai vīnogu šķirnei pilnvērtīgi parādīt savu unikalitāti un potenciālu.*

*Pieci atšķirīgi augsnes veidi, kas izceļ vīnogu šķirnes vislabākās īpašības un ļauj vīnam tikt pie unikāla un neaizmirstama garšas profila un lieliskas kvalitātes.*

*Costadune – tulkojumā no itāļu valodas nozīmē: Krasta Kāpas (Costa – krasts un Dune – kāpas)*

*Mandrarossa Costadune sērija ietver sevī atsvaidzinošus vīnus no vietējām Sicīlijas vīnogām, kas vīna aromātā un garšā parāda šīs augsnes autentiskumu, bagātību un daudzveidību.*

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L

Quantity



Sicīlijas baltvīna ikona, kas ietver sevī visu salas aromātu daudzveidību.

Kriomacerācija notiek pie temperatūras 5-8°C, 4-6 stundas, lai labāk iegūtu aromātiskās vielas un krāsvielas no vīnogām jau pirms fermentācijas. Pēc tam misas fermentācija notiek 15-20 dienas pie kontrolētas temperatūras 16-18°C. Tālākā nogatavināšana notiek 4 mēnešus nerūsējošā tērauda tvertnēs.

Vīns salmu-dzeltenā krāsā. Maigas garšaugu un bazilika notis apvienojas aromātā ar biskvīta, ābolu, pasifloras, persika un greipfrūta niansēm. Garšā atklājas viegli citrusaugļu toni, kas savienojas ar balto augļu notīm, kas piešķir tam patīkamu pilnīgumu un dziļumu.

Vīns ir piemērots pie cūkgaļas un mājputnu ēdieniem, kā arī ceptiem dārzeņiem, svaigiem un vidēji izturētiem sieriem.

Pasniegšanas temperatūra 6-8 °C

### PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Baltvīns
ALKOHOLA SATURS	13,0 %
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Grillo
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss