



MANDRAROSSA URRA DI MARE SAUVIGNON BLANC

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

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L

Quantity



Sauvignon Blanc vīnogas priekš Mandrarossa «Urra di Mare» vīnu ražošanas audzē netālu no dabas rezervāta, pie upes Beliče.

Ražošanas process: Vinifikācija sākas ar kriomacerāciju, kas notiek 4-6 stundas 5-8°C temperatūrā, lai labāk iegūtu aromātiskās vielas un krāsvielas no vīnogām pirms fermentācijas. Pēc tam fermentācija notiek 15-20 dienas pie kontrolētas temperatūras 16-18°C un tālākā nogatavināšana notiek 4 mēnešus nerūsējošā tērauda tvertnēs 10 °C temperatūrā. Pēc tam 2 mēnešus vīnu iztur pudelēs. Uzglabāšanas potenciāls ir 3 gadi.

Vīnam ir salmu-dzeltena krāsa ar spilgtiem zelta atspulgiem. Intensīvais vīna aromāts ir papildīts ar citrusaugļu, persiku, aprikožu, greipfrūtu notīm, kam pievienojas piparmētras un bazilika nianšes. Vīna garša ir svaiga ar lielisku līdzsvaru starp augļu toni un patīkamu mineralitāti. Pēcgarša ir spēcīga un atsvaidzinoša.

Vīns ir ideāls aperitīvs, lieliski sader ar jūras veltēm, austerēm vai grilētas zivis ēdieniem.

Pasniegšanas temperatūra 7-8 °C.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Baltvīns
ALKOHOLA SATURS	12,0 %
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Sauvignon Blanc
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss