

ROSSOMANDORLA

VITIGNO:

Blend di vini autoctoni a bacca rossa.

GRADO ALCOLICO (%Vol):

16%

RESIDUO ZUCCHERINO (%Vol):

25%

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale delle uve, pressatura tradizionale, fermentazione a temperatura controllata. Aggiunta al vino ottenuto di zucchero, alcool e aroma di mandorla.

AFFINAMENTO:

In acciaio per circa 3 mesi.

FORMATI:

Bottiglia da cl 37,5 e cl 75.

DURATA:

Se tenuto lontano da fonti di luce e di calore, può essere conservato per diversi anni.

MODO DI CONSERVAZIONE:

Una volta aperta la bottiglia, se richiusa con il suo tappo a fungo e tenuta in un posto asciutto, lontano da fonti di luce e di calore, si conserva bene per diversi mesi.

ABBINAMENTI:

Vino da dessert dolce e ammalianti, ideale da abbinare a dolci secchi o a base di mandorla e frutta secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

5-8 °C.

DESCRIZIONE:

RossoMandorla è l'ultimo nato tra gli aromatizzati in casa Martinez, frutto dell'unione di due sapori tipici siciliani: i vini autoctoni a bacca rossa e le mandorle. Questo connubio dà vita ad un vino dolce da dessert, dal colore rosso carico, tipico del vitigno di cui è figlio, intenso e persistente al naso e in bocca. Nel RossoMandorla le note caratteristiche del vino rosso, che si esprimono al meglio grazie ad un processo di lunga macerazione, vengono addolcite con il sapore intenso dell'aroma di mandorle amare. La lavorazione viene quindi ultimata con una piccola aggiunta di alcool.

