

Mannirà Bio

Africanus



Tipo: Bianco

Classificazione: I.G.P. TERRE SICILIANE

Certificazione: Biologico IT-BIO-007

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Marsala, C.da Santa Maria, a un'altitudine di circa 180 m s.l.m.

Uve: Zibibbo 100%

Vigneto: Allevamento a contro- spalliera con potatura a guyot, con densità di 4000 piante per ettaro e una resa di circa 60 q.li ettaro.

Vendemmia: Raccolto intorno alla 11 decade di Ottobre.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con una breve macerazione con le buccie. Fermentazione alcolica a temperatura controllata per raggiungere il tenore alcolico di 6° circa. Aggiunta di alcol neutro da materie vinose biologico fino a 16° per bloccare il processo fermentativo e preservare una parte degli zuccheri del mosto e i loro aromi tipici dell'uva zibibbo.

Affinamento: In acciaio per almeno 6 -8 mesi per favorire l'illimpidimento naturale e in bottiglia per altri 2 mesi.

Degustazione: Colore giallo dorato intenso con riflessi ramati, profumo ampio, ricco e aromatico di uva passa. Sapore dolce e morbido, di grande struttura e persistenza.

Abbinamento: Come aperitivo è interessante abbinarlo ai formaggi piccanti. Si abbina anche con dolci della pasticceria siciliana. Eccellente da meditazione con cioccolato fondente di Modica.