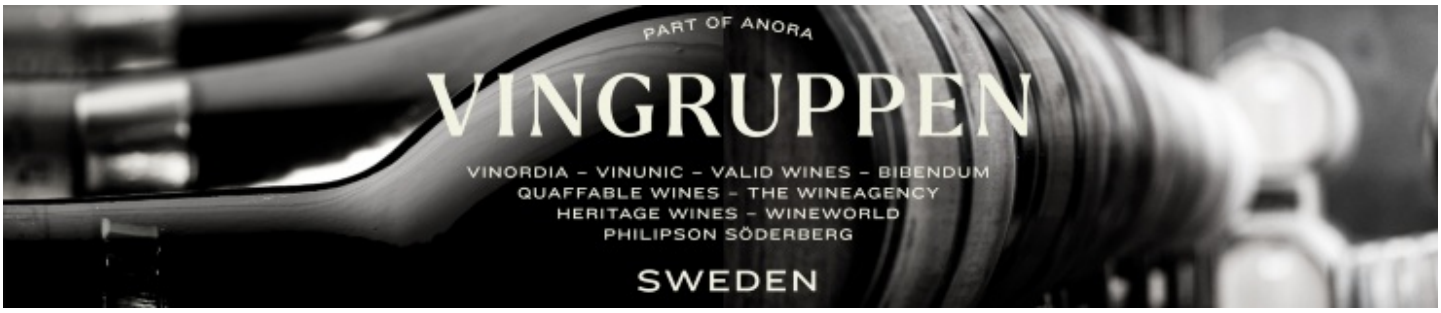


MANDRAROSSA FIANO 2025



Art. nr 76868
Pris 129,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Cantine Settesoli
Ursprung Sicilien, Terre Siciliane, Italien
Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt, Hållbarhetscertifierat
Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Naturkork
Druvor Fiano 100%
Alkoholhalt 12,5%
Totalsyra 6 g/l
Restsocker 3,5 g/l
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig och aromatisk doft med inslag av citrus, äpple, grapefrukt, lime, päron, jasmin, örter och lagerblad. Torr, krispig, elegant och mineraldriven med en fin sälta och kompletterande örtiga toner av oregano och mynta. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades i början av september. De pressades skonsamt och genomgick 4-6 timmars kallmaceration, vilket hjälper så att man får ut aromerna ur skalen utan att få en kraftig tanninstruktur. Musten fick sedan jäsa vid låg temperatur i ståltank, Vinet har lagrats 4 månader i ståltank.

Lagring Vinet dricks med fördel ungt och vinner inte på lagring.

Passar till Serveras vid 10-12 °C i medelstora vitvinskupor som aperitif eller till lättare, gärna medelhavsinspirerade rätter av fisk och skaldjur, företrädesvis med inslag av citron och örter. Vi föreslår halstrade havskräftor med en lätt basilika- och citronrisotto, bakad fänkål, grillad zucchini och en mild skaldjurssky. Vinet passar även mycket bra ihop med ugnsbakad hel havsabborre med tomat, basilika, oregano och rostad färskpotatis, Linguine med pilgrimsmusslor, zucchini, citron och basilika, siciliansk rissallad med räkor, zucchini, fänkål och färska örter, eller citron- och örtstekt majskycklingbröst med potatisfondant, grön sparris och en lätt kycklingsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi stekt zucchini på sicilanskt vis med ricottakräm, mynta, bakad fänkål och rostad potatis. Vinet passar även utmärkt till milda ostar som Primo Sale Siciliano, Burrata, Ricotta fresca, Mozzarella di Bufala Campana, Pecorino Siciliano Fresco, mild färsk getost och Toma Piemontese. Vinet behöver inte dekanteras.

Information Producenten är certifierad VIVA. Fiano är en grön druvsort från södra Italien, främst förknippad med Kampanien, men den odlas även framgångsrikt på Sicilien.

Om producenten

Verifierat program: SOStain, enligt regelverket SOStain 2020 för siciliansk vinodling och vinproduktion.

Kontrollorgan: DNV Business Assurance Italy.

Verifierad verksamhet: Cantine Settesoli Società Cooperativa Agricola.

Giltighet: 22 april 2026–21 april 2028.

Omfattning: Hela den organisation som anges i intyget. DNV har genom stickprov kontrollerat uppgifter och data och bedömt att de uppfyller SOStain-programmets minimikrav.

Intygsnummer: C831256.