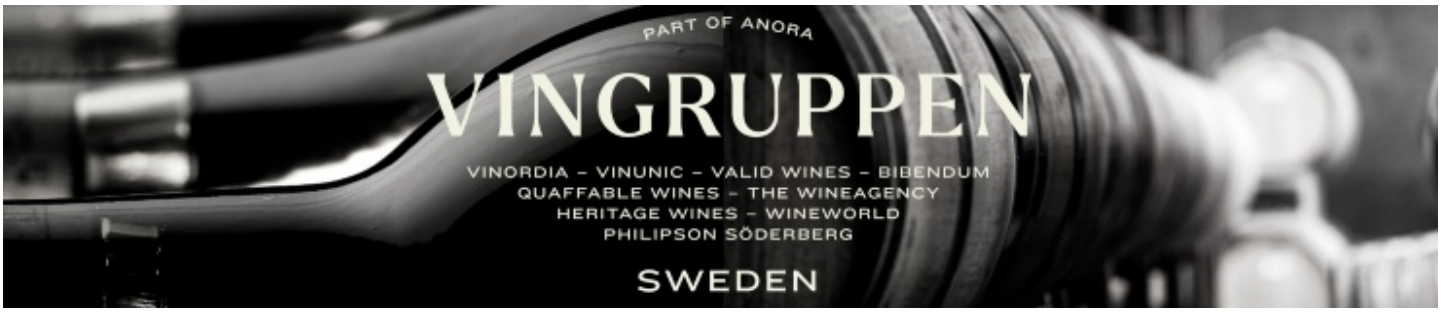


MANDRAROSSA VERMENTINO 2025



Art. nr 73191
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 Vermentino 100%
Alkoholhalt 12,5%
Totalsyra 5,9 g/l
Restsocker 3,8 g/l
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Intensiv, livfull och floral doft med inslag av citrus, vit persika, jasmin, apelsinblom, örter och lavendel. Torr, frisk, mjuk och välbalanserad smak. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades i slutet av augusti. 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 9-11 °C i medelstora vitvinskupor som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, gärna med medelhavsinslag. Vi föreslår grillad havsabborre med citron- och örtolja, rostad färskpotatis, bakad fänkål, grön sparris och en lätt vitvinssås med citron. Vinet passar även mycket bra ihop med Couscous di pesce - siciliansk couscous med fisk, räkor och fänkål, Linguine con bottarga di tonno - pasta med torkad och saltad tonfiskrom, citron och persilja, Linguine alle vongole med hjärtmusslor, persilja och citron, grillade havskräftor med saffransrisotto, zucchini och en mild skaldjurssky eller citron- och örtstekt majskycklingbröst med potatisfondant, smörslungade haricots verts och en lätt kycklingsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi siciliansk pasta med grillad zucchini, fänkål, ricotta, basilika och rostade mandlar. Vinet passar även utmärkt till milda ostar som Ricotta fresca, Primo Sale Siciliano, Burrata, Mozzarella di Bufala Campana, mild färsk getost, Pecorino Siciliano Fresco eller Toma Piemontese. Vinet behöver inte dekanteras.

Information Producenten är certifierad VIVA

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.