



## LE MANDRIE

*L'incontro di tre personalità forti e diverse come la Lucignola, il Perricone ed il Nero d'Avola invecchiate a lungo in legno farebbe pensare a un vino complesso e troppo strutturato, ma, sorseggiandolo, sarete colpiti da un'armonia di frutti rossi e un equilibrio invidiabili.*

Anno 2020

Classificazione D.O.C. Sicilia Rosso da uve autoctone

Note degustative Tipici sentori di frutti di bosco maturi, ciliegie e prugne accompagnati da un'elegante mineralità e freschezza.

Abbinamenti Tipici piatti della tradizione regionale, pietanze a base di carne rossa, formaggi e pesce in umido.

### Profilo



Ciliegie



Prugne



Mora



Ribes rosso



Mandorla

### Struttura



Corpo



Dolcezza



Tannini



Alcol

Contiene solfiti

Per Le mandrie ho scelto un volto autoritario e sicuro, accarezzato da foglie quasi liquide.



BARONE  
SERGIO



VIGNAIOLI  
INDIPENDENTI

