

M A N D R A G O L A

Mandragola è il sapore che si sposa con l'estasi, sono le virtù magiche della terra, il profumo di bacche e aromi che lo trasformano in un vino magico. L'ispirazione di questo nome nasce dalle virtù esoteriche di una pianta antica, come i sogni nascosti di un uomo.

Classificazione del vino

Frappato di Vittoria.

Nome commerciale del vino

Mandragola.

Vitigno

Frappato (100%).

Zona di produzione

Contrada Salmè – Vittoria (RG).

Terreno

Sabbie rosse.

Anno di impianto

2001.

Resa per ettaro

70 q.li.

Altimetria del vigneto

m. 189 s.l.m.

Sistema di allevamento

Controspalliera, cordone speronato.

Densità di impianto

5100 piante per ettaro.

Epoca di vendemmia

Metà ottobre.

Colore

Rosso rubino.

Profumo

Pulito intenso fruttato, con note di piccoli frutti rossi quali ciliegia, more e gelsi con sentori riconducibili ad un'accentuata florealità.

Sapore

Pieno sapido fine ed elegante.

Gradazione

13% vol.



A Z I E N D A A G R I C O L A P A O L O C A L I

WWW.VINICALI.IT

VIA CANCELLIERI, 48 - VITTORIA (RG) • E-MAIL: INFO@VINICALI.IT

FAX: 0932 981489 - TEL. 333 4560012