

# INFO

Vinens Navn: Urra di Mare Sauvignon Blanc

Producent: Mandrarossa

Område/Land: Menfi, Sicilien, Italien

Drue(r): Sauvignon Blanc (100%)

Vinfremstilling: Cryomaceration ved 5-8 grader, gæring ved 16-18 grader, lagring 3 mdr. på ståltanke ved 10 grader og 4 mdr. på flaske.

Jordbundsforhold: Jorde med et højt indhold af ler.

Ha. udbytte: 60-65 hl. pr. ha.

Alkohol: 12,5%

Producentens web: [www.mandrarossa.it](http://www.mandrarossa.it)

Yderligere information:

Druerne til denne vin kommer fra vinmarker beliggende 80-150 meter over havet.

Mandrarossa blev for nyligt etableret af Cantine Settesoli, som et flagskib der skulle benytte de bedste vinmarker til at fremstille høj kvalitetsvine på niveau med de andre topproducenter på øen.

Settesoli blev stiftet i 1959 som et kooperativ og er i dag en af verdens største vinproducenter, med over 2000 medlemmer, de betales for kvaliteten og ikke mængden. Dette er grundlaget for Mandrarossas tilblivelse.

Mandrarossa råder over druemateriale fra enestående vinmarker med unik placering og kvalitet. Vinhuset er beliggende i den historiske by Menfi, i det sydvestlige hjørne af den idylliske ø Sicilien.

Omfattende investeringer i avanceret vinfremstillingsudstyr, samt den ekspertise et fornemt hold af fem fuldtidsansatte vinmagere bibringer, har resulteret i en enestående serie af vine, hvis kvalitet, med afsæt i lokale variationer i kombination med moderne vinfremstilling, kommer til udtryk i hver eneste flaske.

