



CANTINA DEL MANDROLISAI

## **ISOLA DEI NURAGHI IGT GRANITO**

**LA RÉGION :**  
Sardegna

**LE PRODUCTEUR :**  
Cantina del Mandrolisai

**LE TERRITOIRE :**  
Centre Sardaigne

**LE CÉPAGE :**  
Cannonau , Bovale , Monica

**LE VIGNOBLE :**  
Les vignes sont situés en haute colline , sur des terrains d'origine granitique , riches en minéraux .  
Paysage entouré par les montagnes les plus hautes de la Sardaigne , bien ensoleillé et ventilé .  
Conditions pour un micro-climat exceptionnel pour l'épanouissement de ces vignobles très anciens .

**LA VINIFICATION :**  
Récolte traditionnelle vers la moitié de octobre. Les raisins sont récoltés en parfait état de maturation dans cette période.  
Vas suivre la fermentation à température contrôlée en inox avec batonnages quotidiens.  
Affinage de 6 mois en cuves inox.

**L'AFFINAGE :**  
Affinage de 6 mois en cuves inox.

**NOTES DE DÉGUSTATION :**  
Robe rouge rubis . Au nez il est frais aux arômes de fruits rouges . Griotte , fraise des bois et retours délicats de géranium et poivre rouge . En bouche est rond , généreux et fruité avec une finale délicate et sèche .

**TEMPÉRATURE DE SERVICE 18° C**

