



CANTINA DEL MANDROLISAI

ISOLA DEI NURAGHI IGT GRANITO

LA REGIONE :
Sardegna

IL PRODUTTORE :
Cantina del Mandrolisai

IL TERRITORIO :
Centro Sardegna

IL VITIGNO :
Cannonau , Bovale , Monica

LA VIGNA :
Le Vigne sono situate in alta collina su terreni di disfacimento granitico, ricchi di minerali .
Il paesaggio é contornato dalle montagne piu' alte della Sardegna , soleggiate e ventilate.
Condizioni per un microclima eccezionale che aiuta le piante trovano ad esprimersi al meglio.

LA VINIFICAZIONE :
Raccolta tradizionale nella prima decade di ottobre. Le uve in questo periodo raggiungono la perfetta maturazione .
Segue la fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox , con rimontaggi quotidiani e rottura del cappello.
Segue una sosta in acciaio inox di 6 mesi

L'INVECCHIAMENTO :
6 mesi in inox

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Rosso rubino. Al naso sentori di frutta rossa . amarena , ciliegia , fragole di bosco . Con vena delicata vegetale ,
geranio e peperone. Sorso rotondo , generoso e fruttato con finale delicato e secco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

