



CANTINA DEL MANDROLISAI

MANDROLISAI ROSSO DOC KENT'ANNOS

LA RÉGION :

Sardegna

LE PRODUCTEUR :

Cantina del Mandrolisai

LE TERRITOIRE :

Centre Sardaigne

LE CÉPAGE :

Cannonau , Bovale , Monica

LE VIGNOBLE :

Les vignes sont centenaires , élevés a petit arbre. situé en haute colline , sur des terrain d'origine granitique , riche on minéraux . Paysage entouré par les montagnes plus hautes de la Sardaigne , bien ensoleillé et ventilé .
Conditionnes pour un micro-climat exceptionnelle pour l'épanouissement de ces vignobles très anciens .

LA VINIFICATION :

RRécolte traditionnelle vers la moitié de octobre. Les raisins son récolté en parfait état de maturation dans cette période.
Vas suivre la fermentation a temperature contrôlé en inox avec battonnages quotidien.
Maturation de 10 mois en fûts de chêne.

L'AFFINAGE :

Affinage de 10 mois en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe rouge rubis intense. Au nez des arômes de fruit mûrs avec des retours herbacé très nets .
Griotte , fraise des bois , arômes balsamiques et retours délicats de garrigue en été . En bouche est rond ,
généreux et fruité avec une finale légèrement tannique , sec et persistente .

TEMPERATURE DE SERVICE 18° C

