



CANTINA DEL MANDROLISAI

MANDROLISAI SUPERIORE 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 24 mois en fûts de chêne.

L'AFFINAGE :
Affinage de 24 mois en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION :
Robe rouge rubis intense. Au nez des arômes de fruit mûrs .Griotte , ribes , arômes balsamiques et retours délicats sous-bois . En bouche est rond , généreux et fruité avec des tannins soyeux . Finale sec et persistente .

TEMPERATURE DE SERVICE 18° C

