



CANTINA DEL MANDROLISAI

## **MANDROLISAI SUPERIORE ROSSO DOC KENT'ANNOS**

### **LA REGIONE :**

Sardegna

### **IL PRODUTTORE :**

Cantina del Mandrolisai

### **IL TERRITORIO :**

Cente Sardaigne

### **IL VITIGNO :**

Cannonau , Bovale , Monica

### **LA VIGNA :**

Le Vigne sono centenarie , cresciute ad alberello . 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 ri-montaggi quotidiani e rottura del cappello. Seguono 24 mesi di invecchiamento in botti di rovere.

### **L'INVECCHIAMENTO :**

24 mesi di invecchiamento in botti di rovere

### **NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :**

Rosso rubino intenso. Al naso sentori di frutta rossa matura . amarena , ribes , prugna . Ritorno leggero di sottobosco e sentori balsamici . Sorso caldo e generoso. Finale elegante , persistente e secco con tannino setoso .

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C**

