



CANTINA DEL MANDROLISAI

MANDROLISAI 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 10 mesi di invecchiamento in botti di rovere.

L'INVECCHIAMENTO :
10 mesi di invecchiamento in botti di rovere

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Rosso rubino intenso. Al naso sentori di frutta rossa matura . amarena , ciliegia , fragole di bosco .
Con vena erbacea netta , di macchia mediterranea in estate. Sorso rotondo , generoso e fruttato con finale delicatamente tannico ma elegante , secco e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

