



MASONE MANNU

COSTARENAS

Vermentino di Gallura D.O.C.G. Superiore



ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Masone Mannu, Località Su Canale, Monti (SS)

TERRENO

Sabbie granitiche, ricche di ferro e con una buona componente argillosa

UVE

Vermentino 100%, vigneto di 35 anni allevate a Guyot, densità di 3000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA

Manuale in cassette a metà di Settembre. Resa media: 50 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, fermentazione con controllo della temperatura

AFFINAMENTO

almeno 5 mesi di affinamento sulle fecce fini con frequenti batonnages e un mese in bottiglia prima dell'immissione in commercio

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO

Eleganti e intensi profumi fruttati arricchiti da note balsamiche

SAPORE

Fresco e avvolgente con note fruttate e agrumate. Sapido e minerale, chiude con il tipico con retrogusto di mandorla amara.

GASTRONOMIA

Ottimo in abbinamento ai primi a base di pesce. Servire a 10-12° C.