



MASONE MANNU

ENTU

Isola dei Nuraghi I.G.T. Rosso



ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENO

Sabbie granitiche

UVE

3 uve a bacca rossa, vigne allevate a Guyot, densità di 4.000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA

Manuale in cassette tra fine settembre e la prima metà di ottobre. Resa: 50 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

Macerazione di 15/20 giorni con frequenti follature della massa

AFFINAMENTO

12 mesi in barriques di primo e secondo passaggio e ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia

COLORE

Rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati

PROFUMO

Eleganti e intensi profumi di frutti rossi maturi con fini note balsamiche e boisè

SAPORE

Pieno e avvolgente con una trama tannica molto armonica e setosa

GASTRONOMIA

Ottimo in abbinamento a primi piatti a base di ragù, o secondi di carne. Servire a 16 - 18° C.