

TENUTA

MASONE MANNU



♦ 75 cl

Undici

IGT Isola dei Nuraghi Vermentino



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



TIPOLOGIA DEI TERRENI Sabbie granitiche.



DENSITÀ DI IMPIANTO 4000 ceppi per ettaro.



RACCOLTA E VINIFICAZIONE raccolta e selezione manuale delle uve dai vigneti più giovani dell'azienda, pressatura del grappolo intero, fermentazione spontanea in acciaio. La maturazione dura 6 mesi in acciaio.



AFFINAMENTO 1 mese in bottiglia.



NOTE DI DEGUSTAZIONE Snello con 11%vol, elegante, sapido e fresco.



ABBINAMENTO Perfetto aperitivo sardo. Ottimo in abbinamento ad antipasti e primi a base di pesce e crostacei. Servire a 10-12° C.

