



MASONE MANNU

ROCCAIA

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 allevato a Guyot, densità di 3000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA

Manuale in cassette a fine settembre. Resa media: 60 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

Macerazione per 12 ore sulle bucce, segue pressatura soffice, fermentazione con controllo della temperatura

AFFINAMENTO

18 mesi in botti di rovere sulle fecce fini con ripetuti batonnages

COLORE

Giallo intenso con riflessi dorati

PROFUMO

Elegante e complesso. Intensi profumi fruttati arricchiti da note balsamiche e vanigliate.

SAPORE

Pieno ed avvolgente. Sapido e speziato con una vibrante freschezza. Vino dalla grande capacità di invecchiamento.

GASTRONOMIA

Perfetto in abbinamento primi e secondi a base di pesce e frittura. Ottimo vino da meditazione. Servire a 12° C.