



MASONE MANNU

ZOJOSU

Cannonau di Sardegna D.O.C.



ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENO

Sabbie granitiche

UVE

Cannonau 100%, allevate a Guyot, densità di 4.000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA

Manuale in cassette nella prima metà di settembre. Resa: 40 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

Macerazione di 12 giorni con frequenti follature della massa

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox per circa 6 mesi e ulteriori 6 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio

COLORE

Rosso rubino con leggeri riflessi granati

PROFUMO

Eleganti profumi di frutti rossi maturi e fini note balsamiche tipiche della macchia mediterranea

SAPORE

Austero e avvolgente, con una fitta trama tannica e fruttata

GASTRONOMIA

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