



MASONE MANNU

ZURRIA

Isola dei Nuraghi I.G.T. Rosso



ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENO

Sabbie granitiche

UVE

varietà autoctone, vigneto di 12 anni allevato a Guyot, densità di 4.000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA

Manuale in cassette a fine settembre. Resa: 80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

Fermentazione in serbatoi di acciaio alla temperatura di 25 gradi. Macerazione di 12 giorni con frequenti follature della massa

AFFINAMENTO

Almeno 4 mesi di affinamento in serbatoi di acciaio in cui svolge la fermentazione malolattica. Un mese in bottiglia prima dell'immissione in commercio

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO

Eleganti profumi di ciliegia e frutti di bosco

SAPORE

Fresco e avvolgente, fruttato e mediamente tannico.

GASTRONOMIA

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