



MASONE MANNU

L'AZIENDA

La tenuta Masone Mannu si trova nel territorio di Monti, a pochi chilometri da Olbia, immersa in uno straordinario paesaggio di sugherete, fiumi, laghi e boschi di macchia mediterranea.



L'antico nome logudorese "Masone Mannu" significa "grande proprietà", che si estende infatti per quasi 100 ettari, di cui circa 20 sono impiantati a vigneto specializzato.

Dal 2018 la Tenuta è oggetto di un importante progetto di sviluppo guidato da Giordano Emendatori, già proprietario della Tenuta Biodinamica Mara in Romagna.

Il vento del mare, l'esposizione dei vigneti e la ricca natura che circonda la tenuta ci aiutano a coltivare uve sane.

Nei nostri vigneti coltiviamo principalmente il vitigno più importante della Gallura: il Vermentino. I vitigni Cannonau, Carignano, insieme a Bovale Sardo, Merlot e Cabernet Sauvignon arricchiscono le varietà coltivate.



MASONE MANNU

I lavori nei vigneti sono eseguiti a mano dai nostri esperti lavoratori e senza l'uso di pesticidi, erbicidi, fertilizzanti chimici. Tutto il nostro lavoro è volto alla ricerca dell'equilibrio tra la vigna e l'ecosistema, nel massimo rispetto dell'ambiente.



In cantina, una squadra giovane ma esperta lavora per produrre vini di grande bevibilità, con chiari riferimenti minerali nei bianchi e sentori speziati e fruttati nei rossi.



MASONE MANNU

PETRIZZA

Vermentino di Gallura D.O.C.G.



ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENO

Sabbie granitiche

UVE

Vermentino 100%, allevate a Guyot, densità di 4000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA

Manuale in cassette nella prima metà di settembre. Resa media: 80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, fermentazione con controllo della temperatura

AFFINAMENTO

Almeno 3 mesi di affinamento sulle fecce fini e 1 mese in bottiglia prima dell'immissione in commercio

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO

Eleganti profumi floreali e fruttati arricchiti da note agrumate

SAPORE

Fresco e fruttato con retrogusto di mandorla

GASTRONOMIA

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



MASONE MANNU

COSTARENAS

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 allevate a Guyot, densità di 3000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA

Manuale in cassette a metà di Settembre. Resa media: 50 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, fermentazione con controllo della temperatura

AFFINAMENTO

almeno 5 mesi di affinamento sulle fecce fini con frequenti batonnages e un mese in bottiglia prima dell'immissione in commercio

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO

Eleganti e intensi profumi fruttati arricchiti da note balsamiche

SAPORE

Fresco e avvolgente con note fruttate e agrumate. Sapido e minerale, chiude con il tipico con retrogusto di mandorla amara.

GASTRONOMIA

Ottimo in abbinamento ai primi a base di pesce. Servire a 10-12° C.



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.



MASONE MANNU

ZELUIU

Isola dei Nuraghi IGT Rosato



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: 50 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

Macerazione di 6 ore sulle bucce e fermentazione in bianco a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Almeno 3 mesi di affinamento sulle fecce fini e 1 mese in bottiglia prima dell'immissione in commercio

COLORE

Buccia di cipolla brillante.

PROFUMO

Eleganti profumi di frutti rossi freschi e fini note floreali

SAPORE

Fresco e sapido, leggermente fruttato

GASTRONOMIA

Perfetto come aperitivo. Ottimo con crudi di pesce, crostacei e sushi. Servire a 10 - 12° C.



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.



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



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.