

TENUTA



MASONE MANNU



Gran Rosè

Isola dei Nuraghi I.G.T. Rosato



UVAGGIO Cannonau 100%, viti allevate a Guyot.



TIPOLOGIA DEI TERRENI Sabbie granitiche.



DENSITÀ DI IMPIANTO 4000 ceppi per ettaro.



RACCOLTA E VINIFICAZIONE Raccolta a mano in cassette. Resa media 50 quintali per ettaro. Selezione degli acini manuale e con selezionatrice ottica. Macerazione di 12 ore sulle bucce e fermentazione in bianco a temperatura controllata.



AFFINAMENTO almeno 6 mesi di affinamento sulle fecce fini e 1 mese in bottiglia prima dell'immissione in commercio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE Colore buccia di cipolla brillante. Eleganti profumi di frutti rossi freschi e fini note floreali. Sapore fresco e sapido, leggermente fruttato.



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



◆ 75 cl

