

TENUTA



MASONE MANNU

I Sàs



UVAGGIO Bovale 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. Fermentazione in serbatoi d'acciaio alla temperatura di 25 gradi. Macerazione di almeno 15 giorni con frequenti follature della massa.



AFFINAMENTO In serbatoi di cemento per circa 7 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE Colore rosso rubino.



ABBINAMENTO Primi piatti di terra, secondi a base di carne.



◆ 75 cl

