

TENUTA



MASONE MANNU

Entu

Isola dei Nuraghi I.G.T. Rosso.



UVAGGIO Carignano - Cabernet Sauvignon - Merlot, vigne 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 15/20 giorni con frequenti follature della massa.



AFFINAMENTO 18 mesi in barriques e ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.



NOTE DI DEGUSTAZIONE Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. 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.



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



◆ 75 cl

◆ 1,5 lt

