

TENUTA



MASONE MANNU

Roccaia

Vermentino di Gallura D.O.C.G. Superiore



UVAGGIO Vermentino 100%, vigneto di 35 anni allevato a Guyot.



TIPOLOGIA DEI TERRENI Sabbie granitiche, ricche di ferro e con una buona componente argillosa.



DENSITÀ DI IMPIANTO 3000 ceppi per ettaro.



RACCOLTA E VINIFICAZIONE Raccolta a mano in cassette. Resa media 60 quintali per ettaro. Selezione degli acini manuale e con selezionatrice ottica. Macerazione per 12 ore sulle bucce, segue pressatura soffice, fermentazione con controllo della temperatura.



AFFINAMENTO In botti di rovere sulle fecce fini con ripetuti batonnages e in bottiglia prima dell'immissione in commercio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE Colore giallo intenso con riflessi dorati. 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.



ABBINAMENTO Perfetto in abbinamento primi e secondi a base di pesce e frittura. Ottimo vino da meditazione. Servire a 12° C.



◆ 75 cl

