

Zurria

Isola dei Nuraghi I.G.T. Rosso.



UVAGGIO Carignano 100%, vigneto di 12 anni allevato a Guyot.



TIPOLOGIA DEI TERRENI Sabbie granitiche.



DENSITÀ DI IMPIANTO 4000 ceppi per ettaro.



RACCOLTA E VINIFICAZIONE Raccolta a mano in cassette. Resa media 80 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 Almeno 8 mesi di affinamento in serbatoi di acciaio in cui svolge la fermentazione malolattica. Un mese in bottiglia prima dell'immissione in commercio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE Colore rosso rubino con riflessi violacei. Eleganti profumi di ciliegia e frutti di bosco. Sapore fresco e avvolgente, fruttato e mediamente tannico.



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



◆ 75 cl

TENUTA



MASONE MANNU