



TRESE

Classificazione

Mandrolisai DOC

Varietà

Bovale sardo, Cannonau, Monica

Primo anno di produzione

2016

Zona di produzione

Meana Sardo

Suoli d'origine

Scisto

Altimetria

700 m s.l.m.

Sistema di allevamento

Vite allevata a spalliera, cordone bilaterale con potatura corta

Densità di allevamento

4700 piante circa / Ha

Vendemmia

Fine settembre, prima decade di ottobre, manuale in piccole cassette

Vinificazione

Dopo la pigiadiraspatura, si prosegue con la macerazione e la fermentazione in serbatoi d'acciaio per un periodo che varia dagli 8 a 15 giorni, durante la quale vengono effettuati quotidianamente rimontaggi e follature.

Maturazione

In due masse, rispettivamente in tonneau di rovere e acciaio, tenendo le due masse separate per i 12 mesi di maturazione. Successivamente, il vino è stato assemblato e reintrodotta nei serbatoi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

In bottiglia per almeno 4 mesi prima di essere messo in commercio

Gradazione alcolica

15°

Caratteristiche

Si presenta di colore rosso rubino Al naso entra con un fruttato di frutti rossi, pesca e more e un floreale di viola, in uno sfondo di spezia dolce. Un sorso pieno in cui le morbidezze e le componenti caloriche sostengono un tannino importante. Un finale di bocca che s'attarda in un fruttato piacevolmente lungo.

