

MAMUTHONE

Cannonau di Sardegna D.O.C. Rosso



E' il vino simbolo della Cantina, un puro Cannonau, che prende il suo nome dall'omonima maschera ancestrale del paese. Esprime appieno le caratteristiche tipiche del Cannonau di Mamojada: profumi di frutta rossa matura, spezie tipiche del territorio, una bocca densa e fresca, tannini fini e dolci ed una profondità che lo rendono unico e distintivo.

Bottiglie prodotte: 70.000

Uvaggio: 100% Cannonau di Mamojada

Sistema di allevamento: alberello

Rese medie: 50 q/ha

Titolo alcolimetrico: 14,5-15,5% vol.

Acidità totale: 5,5

Estratto totale: 28

Anidrite solforosa: 30-50 mg/l

Epoca di vendemmia: ottobre

Fermentazione: spontanea

Durata di macerazione: 12-15 giorni

Pressatura: soffice

Maturazione: per 12 mesi in botti da 5 hl

Filtrazione: non filtrato

Affinamento: in bottiglia, almeno 3 mesi

Sagra 2020. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.