



## MANTÈNGHJA

*Prodotto in poche e preziose bottiglie, questo vino è la realizzazione di un progetto ambizioso. La scelta del monovitigno autoctono e la selezione dei grappoli migliori sono accompagnate da un affinamento di 24 mesi prima di passare in bottiglia. Mantènghja è un vino di razza, intenso e morbido, che evolve negli anni. Commercializzato dopo 4 anni dalla vendemmia per esprimersi al meglio, Mantènghja nel dialetto gallurese è una benedizione.*

*Prima annata prodotta: 1999*

*Vitigno: vitigno autoctono in purezza*

*Denominazione di origine: IGT Isola dei Nuraghi*

*Vigneti: di proprietà*

*Sistema di allevamento: cordone speronato, alberello*

*Resa per ettaro: 50/60 q*

*Vendemmia: tra la fine di settembre e i primi di ottobre*

*Fermentazione: fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio per circa 3 settimane*

*Maturazione: 24 mesi di affinamento prima di passare in bottiglia*

*Potenziale di invecchiamento: alto*

*Note di degustazione*

*Colore: rosso cupo con riflessi violacei intensi*

*Olfatto: grande intensità e concentrazione; si riconoscono: ribes, mora, mirtillo, bacche di ginepro, menta, caffè e cioccolato*

*Gusto: pieno, caldo, rotondo e polposo; il frutto è maturo, la persistenza in bocca continua con un finale avvolgente, sostenuto da una grande stoffa e da una fine trama tannica.*

*Temperatura di servizio: 15/16 °C*