

“Dal brillante colore rosso rubino e l’aroma fruttato di prugna, melograno, ciliegio e sapore asciutto, fresco e giustamente tannico. Il Mamuthone è un vino speciale con carni rosse alla griglia, allo spiedo e formaggi di media stagionatura”

Cannonau di Sardegna D.O.C.



Uvaggio: 100% cannonau di Mamojada

Sistema di allevamento: Alberello

Rese medie: 60 Q.li/ha

Titolo alcolimetrico: 15% vol.

Acidità totale: 5,5

Estratto totale: 28

Anidrite solforosa: 80 mg/l

Epoca di vendemmia: Ottobre

Fermentazione: con lieviti autoctoni

Durata di macerazione: 12 -15 giorni

Pressatura: soffice

Affinamento: in botti

Filtrazione: leggera

Imbottigliamento: aprile

[Indietro](#)