

MOMMOTINO – IGT – ISOLE DEI NURAGHI

VITIGNI

Cuvée di uve autoctone sarde.
Cuvée of local sardinian grapes.
(*Barbera sardo, Bovale, Cannonau,*
Monica, Carignano)

VIGNETO

Ad alberello con età compresa tra 50
e 60 anni con produzione di 30/40
q.li per ha.
Little trees aged between 50 and 60
years which produce 30/40 q. per
hectar.

VENDEMMIA/GRAPE CROPPING

Rigorosamente a mano.
Strictly by hand.

TITOLO ALCOLOMETRICO/ ALCOHOLIC STRENGTH

13,5°

TEMPERATURA di SERVIZIO/ SERVICE TEMPERATURE

18 - 20°

ACCOSTAMENTI AL CIBO/ FOOD MATCHING

Formaggi stagionati.
Arrosti di carne.
Piatti di media struttura..
Seasoned cheeses.
Roasted meats.
Medium structure dishes.

Colore rosso rubino con note tendenti al violaceo.
Sentori di frutti di bosco con risvolti erbacei.
Vino asciutto e giustamente tannico con tocchi minerali e sapidi.

Ruby red colour. Red fruit perfumes with an herbaceous touch.
Dry and soft, slightly mineral and tasty.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene alla temperatura di 28° in vasche d'acciaio con rimontaggio manuale.
L'estrazione dei profumi e degli aromi avviene naturalmente senza l'aiuto di pompe meccaniche,
solo con l'energia prodotta dalla fermentazione delle vinacce sul mosto.
Successivamente il vino affina in serbatoi d'acciaio per circa 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

VINIFICATION

Vinification takes place at a controlled temperature of 28° in stainless steel tanks.
Extraction of perfumes and aromas happens naturally without using mechanical pumps but just
with the energy produced from fermentation.
Afterwards the wine refines for 12 months in stainless steel tank until its bottled .