



I GARAGISTI DI SORGONO

Garage Rosso

MANDROLISAI ROSSO

Importation privée (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : Italie

Région : Sardaigne

Millésime : 2021



40% Bovale Sardo (Muristeddu)
30% Cannonau
30% Monica



Alcool : 14%



Fermentation thermorégulée en cuves inox. Élevage pendant 6 mois également en cuves inox.



Un vin rouge rubis aux lueurs violacées, léger et vif en bouche. Les baies rouges des champs côtoient le côté rustique, propres au cannonau (grenache), avec des notes de poivre blanc, d'herbes séchées et de betterave fraîche.



Sorgono est au centre géographique de la Sargaigne. Le vignoble a la volonté de produire des vins authentiques, adoptant les cépages ancestraux de la région. Les raisins de cette cuvée viennent de vieilles vignes taillées en gobelet d'environ 80 ans de cette cuvée sont situés à 500 mètres d'altitude sur un sol granitique blanc.

