



Bingiateris

Bingiateris.
Vignaioli in Ortueri, Sardegna.

Lollóre - Vino rosso Mandrolisai DOC

Denominazione: *Denominazione di origine controllata*

Zona di produzione: *Ortueri, Mandrolisai*

Tipo di terreno: *granito in disfacimento*

Vitigni: *Bovale, Cannonau, Monica e altre biodiversità viticole locali.*

Altitudine: *600 m.l.s.m.*

Esposizione: *sud, sud – est*

Sistema di allevamento: *cordone speronato e alberello*

Età dei vigneti: *15-40 anni*

Produzione per ha: *40 q.li*

Possibilità di invecchiamento: *10-12 anni*

Tipo di raccolta: *selezione manuale, ultima settimana di settembre per il Bovale, prima decade di ottobre per il Cannonau, la Monica e le altre uve.*

Vinificazione ed affinamento: *dopo un'accurata selezione delle uve, fermentazione di circa 7-10 giorni a temperature controllate in serbatoi di acciaio inox, ove avviene la fermentazione malolattica. Segue la maturazione per 18 mesi in botti di rovere francese da 10 e da 30 hl.*

Affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Scheda organolettica.

Colore: *rosso rubino brillante e profondo.*

Olfatto: *profumo intenso e persistente, etereo, vinoso, con sentori di frutti di bosco.*

Sapore: *caldo ed avvolgente, di buon corpo, giustamente tannico.*

Scheda di servizio.

Temperatura di servizio: *18-20° C*

Accostamenti al cibo: *ideale per arrostiti, cacciagione e formaggi dal gusto forte e piccante.*

