



Bingiateris

**Bingiateris.**

*Vignaioli in Ortueri, Sardegna.*

## *Thálei - Vino rosso Mandrolisai DOC e IGT*

**Denominazione:** *Denominazione di Origine Controllata*

**Zona di produzione:** *Ortueri, Mandrolisai*

**Tipo di terreno:** *sabbia derivata da 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:** *7-8 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 intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.*

**Olfatto:** *profumo intenso, fresco e fruttato.*

**Sapore:** *sapido, pieno e giustamente tannico, di buona struttura.*

**Scheda di servizio.**

**Temperatura di servizio:** *18° C*

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

