

LOLLÓRE

Mandrolisai DOC

DENOMINAZIONE

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Ortueri, Mandrolisai · 600 m.s.l.m. · sud, sud-est

TIPO DI TERRENO / SISTEMA DI ALLEVAMENTO

granito in disfacimento
cordone speronato e alberello

VITIGNI

Bovale, Cannonau, Monica
e altre biodiversità autoctone

ETÀ DEI VIGNETI / PRODUZIONE PER HA

15-40 anni / 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 E AFFINAMENTO

dopo un'accurata selezione manuale delle uve
e una fermentazione di circa 8-10 giorni
a temperature controllate
in serbatoi di acciaio inox,
ove successivamente avviene
la fermentazione malolattica,
segue la maturazione per 18/24 mesi
in botti di rovere francese da 10 e da 30 hl.
Affinamento in bottiglia per 12 mesi

Scheda organolettica

COLORE

rosso rubino brillante, compatto e vivace

OLFATTO

si presenta con un delicato bouquet di fiori secchi,
un ricco fruttato e sentori di confettura di ciliegie.
Vinoso ed etereo. In finale note di vaniglia

SAPORE

intenso e persistente, morbido al palato
e tannini vellutati.

Scheda di servizio

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C

ACCOSTAMENTI AL CIBO

si sposa bene con primi piatti succulenti e saporiti,
maialetto arrosto, cacciagione



LOLLÓRE

Mandrolisai DOC Superiore Red Wine

CLASSIFICATION

Protected Geographical Indication

PRODUCTION AREA

Ortueri, Mandrolisai · 600 m above sea level
South/south-east

TYPE OF SOIL / TRAINING SYSTEM

granite-based sandy soil
double spurred cordon and bush training

GRAPE VARIETIES

Bovale, Cannonau, Monica
and other native varieties that encapsulate the
zone's biodiversity

AGE OF THE VINEYARDS / OUTPUT PER HECTARE

15-40 years / 40,000 kg

AGEING POTENTIAL

10/12 years

HARVESTING METHOD

selection by hand, in the last week of September
for the Bovale grapes and the first ten days of
October for the Cannonau, Monica and other grapes

WINE MAKING AND AGEING

the grapes are painstakingly selected by hand
and undergo malolactic fermentation for 7/10 days
at controlled temperatures in stainless steel tanks.
The wine is subsequently aged for 18/24 months
in 10 hl and 30 hl French oak barrels,
followed by a further 12 months in the bottle

Sensory profile

COLOUR

bright, dense and vibrant ruby red

BOUQUET

there is a delicate bouquet of dried flowers,
with rich fruity qualities and a touch of cherry jam.
The heavenly vinous aroma has a hint
of vanilla in the finish

FLAVOUR

pronounced and lingering, it is soft on the palate
and velvety tannins

Serving details

SERVING TEMPERATURE

16/18° C

FOOD PAIRINGS

it goes well with rich, succulent pasta dishes,
roast suckling pig and game