

# LOLLÓRE

Mandrolisai Denominazione di Origine Controllata

## 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 disfaccimento · 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 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  
e 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 tannino non aggressivo

## Scheda di servizio

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C

### ACCOSTAMENTI AL CIBO

si sposa bene con primi piatti succulenti e saporiti,  
maiale 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 anni · 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 24 months in 1000 litre and 3000  
litre 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 features supple tannins

## Serving details

### SERVING TEMPERATURE

16-18° C

### FOOD PAIRINGS

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