

# THÀLEI

Vino rosso Mandrolisai DOC

## DENOMINAZIONE

Mandrolisai 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 viticole autoctone

## ETÀ DEI VIGNETI · PRODUZIONE PER HA

15-40 anni · 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 E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve e una fermentazione di circa 8-10 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, con successiva 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 granato con sfumature aranciate con il procedere dell'invecchiamento

### OLFATTO

fruttato, floreale e balsamico, chiude con tenui sentori di chiodi di garofano

### SAPORE

Intenso e persistente con tannini non invadenti

## Scheda di servizio

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C

### ACCOSTAMENTI AL CIBO

si accompagna con ravioli di carne e di ricotta, gnocchetti sardi con ragù di cinghiale, arrostiti alla brace



# THÀLEI

Mandrolisai DOC & IGT Isola dei Nuraghi Red Wine

## CLASSIFICATION

Registered designation of origin

## 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

7/8 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 and undergo malolactic fermentation for 7-10 days at controlled temperatures in stainless steel tanks. The wine is subsequently aged for 18 months in 1000 litre and 3000 litre French oak barrels, followed by several months in the bottle

## Sensory profile

### COLOUR

Garnet red with shades of orange

### BOUQUET

Fruity, floral and balsamic, it is rounded off by subtle hints of cloves

### FLAVOUR

Pronounced and lingering, with unobtrusive tannins

## Serving details

### SERVING TEMPERATURE

16-18° C

### FOOD PAIRINGS

It goes well with meat and ricotta ravioli, Sardinian gnocchetti with wild boar ragù, and barbecued meat