



Donna Marisa

Vino rosato IGT “Isola dei Nuraghi” Spumante Brut

Creato con l'ambizione di rendere omaggio alla Signora Marisa, matriarca e faro imprescindibile della famiglia Mancini, questo vino è la versione spumante del più noto vitigno a bacca rossa della Sardegna. Le uve destinate alla produzione di tale spumante provengono integralmente da vigneti di proprietà. Essi vengono gestiti con tecniche colturali che permettono di preservare una vivace acidità, condizione basilare per ottenere uno spumante di pregio. Le rese si attestano sugli 80 q/ha. Le uve vengono raccolte precocemente, con vendemmia manuale, solitamente la prima settimana di settembre.

Classificazione: Vino rosato IGT “Isola dei Nuraghi” Spumante Brut.

Vinificazione: si effettua una pressatura soffice con separazione dei torchiati e basse rese di mosto fiore (40% circa). Il mosto ottenuto viene filtrato e destinato alla spumantizzazione. Il metodo utilizzato è lo Charmat, ovvero spumantizzazione in autoclave, non si effettua la rifermentazione di un vino base bensì la presa di spuma avviene in coda alla fermentazione primaria del mosto. La presa di spuma viene interrotta lasciando un piacevole residuo zuccherino costituito da zuccheri naturali. A spumantizzazione conclusa segue la fase di affinamento dello spumante

sulle proprie fecce fini, le quali vengono periodicamente rimesse in sospensione. Terminato l'affinamento, il quale dura 6 mesi, il vino viene destinato all'imbottigliamento. Dopo un ulteriore periodo di riposo in bottiglia di circa 2 mesi il Donna Marisa è pronto per essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: colore rosa tenue, il perlage è fine e persistente. All'olfatto è floreale, con sfumature di frutti a bacca rossa. Al palato è freschissimo, sapido, di grande persistenza e ottimo equilibrio.

Grado alcolico: 12,0% vol.

Acidità: 7,3 g/l.

Zuccheri: 5 g/l.

Abbinamenti gastronomici: eccezionale come aperitivo, è al contempo un ottimo vino da pasto, in particolare accompagna egregiamente tutta la cucina di mare.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it