



Azienda: BENTU LUNA

Nome vino: MARI

Denominazione: MANDROLISAI ROSSO D.O.C.

Varietà: BOVALEDDU (Bovale sardo) 35%, CANNONAU 30%, MONICA 30%, ALTRI 5%

Anno vendemmia: 2019

Paesaggio: il Mandrolisai nel 2018 è stato iscritto nel Registro nazionale dei Paesaggi rurali d'interesse storico perché nel tempo è riuscito a mantenere immutato l'integrità del paesaggio. Per l'azienda si traduce in piccoli vigneti con una superficie media di poco inferiore all'ettaro; che si estendono nei comuni di Ortueri, Atzara e Meana. Il territorio sul quale si sviluppano i vigneti aziendali è caratterizzato dalla presenza di suoli sabbiosi derivati da disfacimento granitico, con giacitura collinare ad una quota che va dai 450 a 600 m sul livello del mare; sino a terreni scistosi nella parte meridionale ad un'altezza di 700 m s.l.m.. i vigneti hanno un'età media compresa tra 35 e 50 anni con una gestione tradizionale ad alberello. Questo implica una gestione completamente manuale del vigneto.

Viticultura: i nostri vigneti sono parte integrante ed essenziale della nostra azienda e della realtà nella quale viviamo, per questo li curiamo come una creatura viva: scegliendo le tecniche di lavorazione del terreno più naturali, analizzando a fondo il sottosuolo il microclima e tutta, studiando tutti gli agenti atmosferici. Impariamo a conoscere ogni aspetto di ogni vigneto per poterlo accompagnare nel suo sviluppo nel miglior modo possibile. Passione e amore accompagnati da grande tecnica e precisione. Il monitoraggio costante dello sviluppo della pianta, le lavorazioni tradizionali come l'aratura con i buoi permettono di creare un rapporto sinergico tra l'obiettivo aziendale di ottenere uve qualitativamente elevate nel pieno rispetto della vita del vigneto.

Raccolta: prima decade di Ottobre. Raccolta manuale in piccole cassette da circa 15 Kg

Vinificazione: Dopo una lenta e accurata diraspatura del grappolo si avvia la fermentazione con piede spontaneo in vasche di cemento da 20 Hl. Qui gli acini interi alternati da grappoli interi iniziano il loro percorso di fermentazione. Processo che dura circa 3 settimane durante le quali avvengono dopo 2 settimana delle leggere follature manuali.

Affinamento: il vino viene affinato per 8 mesi in barrique di rovere di secondo passaggio. Durante questo periodo svolge la FML e vengono effettuati leggeri battonnage.

Imbottigliamento: Settembre 2020

Tappatura: sughero naturale, provenienza: Mandrolisai

N. bottiglie prodotte: 4900