



ZONA DI PRODUZIONE

Le vigne sono situate nel cuore del Mandrolisai, più precisamente nel Comune di Atzara, versante ovest della catena montuosa del Gennargentu.

Cre Sà nasce dall' abbinamento di due vigneti ben distinti, "Sa Pandela" un vigna dell' età di 91 anni, situata ad un' altezza di 550 mt s.l.m. e "Crecchiggi" una vigna di 13 anni d' età situata ad un' altezza di 700 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno derivante da disfacimento granitico, a medio impasto tendente al sabbioso.

VITIGNO

Mandrolisai D.O.C. : è una doc territoriale composta dai seguenti vitigni: Bovale sardo non meno del 35%; - Cannonau dal 20% al 35%; - Monica dal 20% al 35%. Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve degli altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10%.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Viti allevate ad alberello e a spalliera.

DENSITÀ DIMPIANTO

Sa Pandela 4000 ceppi/ha (vigna con notevoli fallanze).

Crecchiggi 6000 ceppi/ha.

RESA PER ETTARO

Sa Pandela produzione media ad ettaro intorno ai 30/35 quintali.

Crecchiggi produzione media ad ettaro intorno ai 60/70 quintali.

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve, vendemmiate nel mese di ottobre, vengono vinificate insieme. La fermentazione avviene a temperatura controllata con una macerazione delle bucce di circa 8/10 giorni. Lavorazione in acciaio e maturazione una parte in botti di legno (tonneau) 500 litri per circa 6 mesi e una parte acciaio. Affinamento in vetro.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È un vino dal colore rosso rubino, bouquet lungo con sentori di frutti di bosco e macchia mediterranea. Sapido al palato, dotato di equilibrio e morbidezza.

ABBINAMENTI

Si accompagna alla cucina di terra, cacciagione e formaggi stagionati.

RACCOLTA DIFFERENZIATA*

Bottiglia Vetro GL 71

Tappo Sughero FOR 51

Capsula Pvc C/LDPE 90