

L'AZIENDA

Nasce nel territorio di Muros, piccolo paese del Sassarese, nel Nord Ovest della Sardegna.

L'azienda utilizza metodi di coltivazione biologica dal 1996, coltiva uve autoctone quali Vermentino, Cagnulari, Cannonau e uve internazionali come Sirah, Merlot e Marcelan.

I vini sono prodotti da vigneti coltivati in terreni calcareo argillosi e significativa presenza di fossili.

I vigneti sono esposti in gran parte su un altipiano posto a 410 mt s.l.m da cui si apre un panorama unico che spazia su tutta la costa nord-occidentale della Sardegna.

Sono incastonati tra la macchia mediterranea di cisto, timo ed elicriso su una superficie di 13 ettari.

La brezza marina proveniente dalle vicine coste, favorisce l'arricchimento delle caratteristiche organolettiche delle uve.

LA CANTINA

La cantina si trova a Muros, in località Monte Fenosu.

Le uve, raccolte a mano, dopo un'attenta selezione vengono lavorate secondo metodologie tradizionali e con attrezzature moderne, che consentono di ottenere un prodotto di elevata qualità.



Soc. Agricola Monte Fenosu sas

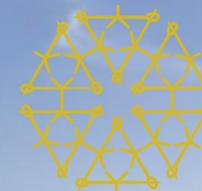
Muros (Sassari) - Italia

Tel. 320 3349226 - 388 1951480

E-mail: montefenosu@gmail.com



Monte Fenosu



MONTEFENOSU
AZIENDA VITIVINICOLA



Etichetta: Monte Fenosu TUDURIGHE

Denominazione: Vermentino di Sardegna D.O.C.

Vitigno: Vermentino - Bianco

Dati Analitici: Alcol 13,5% vol

Vinificazione

Vinificazione Raccolta manuale delle uve con selezione rigorosa appena raggiunta la maturazione ideale. Classica vinificazione in bianco, la fermentazione viene condotta con temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 6 mesi e successivo riposo in bottiglia per due mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino; al naso richiama profumi di frutta a pasta bianca, mela, pesca, con lievi note agrumate, fresco, fragrante e sapido, notevoli ritorni di fiori di gelsomino ed erbe aromatiche insieme, Il finale lungo con la ampia sensazione minerale completano il bouquet. Chiude con una leggera sensazione di amaro, tipica del Vermentino. Abbinamenti Piatti a base pesce, formaggi stagionati, frittura, per aperitivi.

Abbinamenti

Piatti a base pesce, formaggi stagionati, frittura, per aperitivi.



Etichetta: Monte Fenosu ARDOSU

Denominazione: Cannonau D.O.C.

Vitigno: Cannonau - Rosso

Dati Analitici: Alcol 15% vol

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve con selezione rigorosa. Una lunga macerazione sulle bucce ci permette di estrarre la massima concentrazione cromatica dalle uve. Il vino viene fatto riposare in cantina per circa 8 mesi, seguita da alcuni mesi in bottiglia, raggiungendo la migliore espressione gustativa.

Caratteristiche organolettiche

Si presenta con un colore rosso rubino. ai profumi intensi e persistenti, con sentori di viola e frutti di bosco, un grande corpo accompagna un leggero finale tannico.

Abbinamenti

Salumi, Formaggi, Arrostiti, selvaggina.



Etichetta: Monte Fenosu CAGNULARI

Denominazione: Isola dei Nuraghi Cagnulari I.G.T.

Vitigno: Cagnulari - Rosso

Dati Analitici: Alcol 14,5% vol

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve con selezione rigorosa. La fermentazione avviene con una lunga macerazione sulle bucce per circa 15 giorni. Segue un affinamento in acciaio per raggiungere il giusto equilibrio gusto/olfattivo per circa 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Al naso esprime profumi di piccoli frutti rossi, come visciole e ribes rosso, impreziositi da sfumature erbacee e di macchia mediterranea, tendenti quasi al balsamico, in questo caso arricchite da toni di foglia di geranio, e lievi nuances speziate, molto delicate.

Abbinamenti

Salumi, Formaggi, Arrostiti, selvaggina.