



MARRUDU:

Mandrolisai D.o.c.

La Vigna

Data impianto 2005,
data innesto 2006 a seguito
di selezione massale delle "marze",
al fine di mantenere intatto il terroir
storico del Mandrolisai.

Suolo sabbioso,
disfacimento granitico.

650 mt slm.

Nessuna irrigazione

Uvaggi

Monica, Muristeddu e Cannonau.

Vendemmia manuale.

Fermentazione su lieviti
indigeni senza il controllo
della temperatura.

Affinamento 10 mesi in acciaio.

VITICOLA MEREU

SORGONO

MANDROLISAI

☎ cell. 340 3456508

✉ viticolamereu@gmail.com

📍 [viticola_mereu_sorgono](https://www.instagram.com/viticola_mereu_sorgono)