BENTU LUNA PRESENTA MARI IN OCCASIONE DEI 40 ANNI DELLA DOC MANDROLISAI

written by Marco Salvaterra | 4 giugno 2021

Le impressioni di Sofia Carta, Sommelier del Forte Village, sul Mandrolisai della tenuta sarda, il neonato della DOC con le radici più profonde

Bentu Luna

Bentu Luna dà vita a ***Mari***, il Mandrolisai DOC prodotto da vecchie vigne di età tra i 35 e i 70 anni, per celebrare il **40esimo anniversario** della **Denominazione**.

L'azienda di **Gabriele Moratti**, con sedi a Neoneli (Oristano) e a Meana (Nuoro), si distingue sul panorama nazionale per basare la propria produzione esclusivamente su **vecchi vigneti**, che vanno da un minimo di 35 fino ai 115 anni di età. La tenuta si è affidata al giudizio e alla professionalità di **Sofia Carta** per raccontare al meglio il suo vino e la DOC Mandrolisai. Carta è Sommelier responsabile della cantina all'interno del miglior Resort al mondo, il Forte Village di Santa Margherita di Pula (Cagliari) che da oltre vent'anni si aggiudica i World Travel Awards, e su Sky è il volto enologico della Sardegna.

"*Mari* si presenta luminoso, un rubino deciso nella trama e porpora nelle estremità. Il giro di calice è ricco e lascia presagire una beva non casuale. Del resto la lavorazione attenta, sia in vigna che in cantina, è scritta nel suo meraviglioso vestito. L'archetto stretto e lento racconta di un *terroir* unico in Sardegna, nelle sue escursioni termiche, nella sua impronta storica, nelle sue vigne sagge e nella grande tradizione vitivinicola che la distingue".

Mari nasce da uve di **Bovale sardo**, **Cannonau** e **Monica** raccolte nella prima decade di ottobre. Dopo una lenta e accurata diraspatura del grappolo prende avvio la fermentazione con piede spontaneo. La fermentazione è un lungo e articolato processo che richiede diversi interventi manuali e un'attenzione quotidiana e scientifica per

mantenere le caratteristiche di genuinità, pulizia e precisione nel vino. *Mari* viene imbottigliato dopo un periodo di affinamento finalizzato unicamente al raggiungimento dell'espressione migliore e più equilibrata di questo vino.
La denominazione **Mandrolisai DOC** è nata il **6 giugno del 1981**, comprende i vini rossi e rosati delle zone collinari della Sardegna centrale, oggi prodotti da venticinque aziende vitivinicole.
La produzione si basa sui tre principali vitigni sardi: Monica, Cannonau e Bovale. Quest'ultima è la varietà più rappresentativa e per disciplinare dev'essere presente per almeno il 35%.
Sofia Carta continua così l'**analisi gusto-olfattiva** di *Mari*: "I suoi profumi sono legati a una frutta rossa matura di mirtilli rossi, di ciliegia e ribes. Nel ventaglio floreale marca la violetta, la rosa carnosa, il fiore di pesco. Centralmente poi apre il tabacco da sigaro cubano, la foglia di té, le note di cedro arricchito dalla nostra inconfondibile macchia mediterranea. Il sorso è pieno e suadente: le parti dure denotano la sua gioventù presentando sapidità e mineralità che vanno a contrastare il tenore alcolico, domandolo. Il tannino giustamente si deve levigare. Grande corpo, struttura e lunghezza. Si percepisce la mano saggia nell'utilizzo del legno, nella lavorazione dell'uva e nell'interpretazione di un importante territorio com'è il Mandrolisai".
"Bentu Luna – afferma l'ad **Gian Matteo Baldi** – è un progetto unico in Italia perché valorizza un vero *terroir*, inteso come insieme genuino di cultura, vigneti, uomini e territorio. Arrivare su questo altopiano è un tuffo al cuore che risveglia emozioni antiche, legate al mondo arcaico e archetipico del vino, al primo canto dell'uomo verso il cielo – prosegue Baldi – Bentu Luna diventa il punto di incontro tra la storia vitivinicola rimasta immutata, custodita dai proprietari dei vigneti e dai giovani del luogo, e l'approccio imprenditoriale snello e dinamico che contraddistingue l'azienda. L'obiettivo comune è mettere al centro del progetto l'uomo e la sua terra per farsi conoscere al mondo".

Bentu Luna