PALMALIAS

SARDEGNA ITALIA

CANNONAU RISERVA

2022

HERKOMST EN NAAM:
Palmalias Cannonau di Sardegna Riserva DOC.

DRUIF:
Cannonau 100%

PRODUCTIEGEBIED:
De druiven komen uit wijngaarden gelegen in het zuiden van Sardinië, in een gebied dat Sarcidano, Campidano, Marmilla en Barbagia omvat.

GEPRODUCEERDE FLESSEN:
20.000.

VINIFICATIE:
Na een grondige selectie van de trossen, wordt het ontstelen gevolgd door een lichte persing met een lichte breuk van de druif. Vervolgens wordt de most overgebracht naar kleine roestvrijstalen tanks en geïnfecteerd met geselecteerde gisten voor het begin van de fermentatie, aan het einde waarvan de wijn nog eens 10 dagen op de schillen blijft.

RIJPING:
In houten vaten gedurende minstens 15 maanden.

VEROUDERINGSPOTENTIEEL:
Meer dan 10 jaar.

DEGUSTATIE:
Robijnrode wijn met granaatreflecties. In de neus komt zijn complexiteit tot uiting door sensaties van rijp rood fruit, zoals zwarte kersen en pruimenjam, bosbodem, rode bloemen, specerijen zoals kruidnagel, kaneel en herinneringen aan geneeskrachtige kruiden. In de mond is het een perfect gebalanceerde rode wijn: hij toont zijn volle structuur en omhult het gehemelte met zachtheid. De tannine is elegant en klaar om te evolueren.

COMBINATIES:
Charcuterie, kazen van gemiddelde en lange rijping. Vlees, zelfs zoet-zuur of gekruid, wild, gegrilde of gestoofde rood vlees.

SERVEERTEMPERATUUR:
14 °C in de zomer, 18 °C in de winter.

Rode | 750 ml | 14%