



# PALMALIAS

## SARDEGNA ITALIA



# CANNONAU RISERVA

## 2022

**DÉNOMINATION ET NOM:**

Palmalias Cannonau di Sardegna Riserva DOC.

**CÉPAGE:**

Cannonau 100%.

**ZONE DE PRODUCTION:**

Les raisins proviennent de vignobles situés dans le sud de la Sardaigne, dans une région comprenant Sarcidano, Campidano, Marmilla et Barbagia.

**BOUTEILLES PRODUITES:**

20.000.

**VINIFICATION:**

Après une sélection minutieuse des grappes, l'égrappage est suivi par un pressurage avec une légère rupture du grain. Ensuite, le moût est transféré dans de petites cuves en acier inoxydable et inoculé avec des levures sélectionnées pour le début de la fermentation, à la fin de laquelle le vin reste sur ses peaux pendant encore 10 jours.

**AFFINAGE:**

En fût de bois pendant au moins 15 mois.

**CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT:**

Plus de 10 ans.

**NOTES DE DÉGUSTATION:**

Vin rouge rubis avec des reflets grenat. Au nez, il exprime sa complexité à travers des sensations de fruits rouges mûrs, comme la cerise noire et la confiture de prunes, de sous-bois, de fleurs rouges, d'épices comme le clou de girofle, la cannelle et des souvenirs d'herbes médicinales. En bouche, c'est un rouge parfaitement équilibré : il manifeste sa structure pleine et enveloppe le palais avec douceur. Le tanin est élégant et prêt à évoluer.

**ACCORDS:**

Charcuteries, fromages de moyenne et longue maturation. Plats principaux de viande, même aigres-doux ou épices, gibier, viandes rouges grillées ou braisées.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:**

14 °C en été, 18 °C en hiver.



Rouge

750 ml

14%