



PALMALIAS

SARDEGNA ITALIA



CANNONAU

2024

**HERKOMST EN NAAM:**

Palmalias Cannonau di Sardegna Doc.

DRUIF:

Cannonau 100%

PRODUCTIEGEBIED:

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

GEPRODUCEERDE FLESSEN:

60.000.

VINIFICATIE:

Na het ontstelen worden de druiven licht geperst met een lichte breuk van de schil. Vervolgens wordt het sap overgebracht naar roestvrijstalen tanks en geïnoculeerd met geselecteerde gisten om de fermentatie te starten, waarbij de wijn aan het einde nog ongeveer 10 extra dagen op de schillen blijft.

RIJPING:

70% in roestvrijstalen tanks, 30% in hout.

VEROUDERINGSPOTENTIEEL:

Meer dan 5 jaar.

DEGUSTATIE:

Robijnrode wijn met een elegante transparantie. In de neus domineren bosvruchten, met een duidelijke sensatie van verse frambozen en bosbessen, gevolgd door harsachtige balsamico-tonen die de Sardijnse mediterrane struikgewas oproepen, zoals mirte en olijfboom. In de mond zijn er zijdezachte tannines en een afdronk die doet denken aan rabarberwortels, met een fruitige ondertoon van het bos.

COMBINATIES:

kort gerijpte charcuterie en kazen, maar ook vette vissen zoals paling, harder en tonijn.

SERVEERTEMPERATUUR:

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



Rode

750 ml

13%