



PALMALIAS

SARDEGNA ITALIA



CANNONAU

2024

**DÉNOMINATION ET NOM:**

Palmalias Cannonau di Sardegna 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:

60.000.

VINIFICATION:

Après éraflage, les raisins sont pressés avec une légère rupture de la peau. Ensuite, le moût est transféré dans des cuves en acier inoxydable et inoculé avec des levures sélectionnées pour démarrer la fermentation, à la fin de laquelle le vin reste sur ses peaux pendant environ 10 jours supplémentaires.

AFFINAGE:

70 % en acier inoxydable, 30 % en bois.

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT:

Plus de 5 ans.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Vin rouge rubis avec une élégante transparence. Au nez, les fruits des bois dominant, avec une nette sensation de framboise et de myrtilles fraîchement cueillies, suivies de notes balsamiques résineuses évoquant la garrigue méditerranéenne sarde, comme le myrte et l'olivier. En bouche, des tanins soyeux et une finale évoquant les racines de rhubarbe, avec une note fruitée de sous-bois.

ACCORDS:

Charcuteries et fromages peu affinés, mais aussi poissons gras comme l'anguille, le mulot et le thon.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

14 °C en été, 18 °C en hiver.



Rouge

750 ml

13%