

CANNONAU

di Sardegna DOC



Bezeichnung und Name: Cannonau di Sardegna DOC
Rebsorten: 100 % Cannonau
Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 1,2 Hektar, 6.000 Flaschen
Hanglage: Südosten
Bodenart: Tonhaltige Sandböden aus Kalkstein und Basalt
Pflanzjahr: 2016
Dichte: 5.300 Rebstöcke pro Hektar
Erziehungssystem: Guyot-Erziehung
Produktion: 1,2 kg Ertrag pro Hektar
Weinlese: Handlese mit sorgfältiger Auswahl der Weintrauben
Vinifikation: 100% in Terrakotta-Amphoren. Maischegärung für 30 bis 40 Tage, je nach Jahrgang
Ausbau: 100% in Terrakotta-Amphoren für 6 Monate und anschließend 4 Monate in der Flasche
Alterungspotenzial: Über 10 Jahre
Aromen und Geschmacksnoten: Intensiver rubinroter Wein mit kräftigen frischen Aromen von Heidelbeeren, Kirsche und Himbeeren. Danach zeigt sich eine Mischung aus Veilchen, roter Rose und Nelke mit Noten von Lakritze aus Kalabrien, Szechuan-Pfeffer, Myrte und schwarzer Maulbeere. Am Gaumen zeigen sich frische, duftende Früchte mit einem ausgeprägten Weincharakter sowie würzig-pfeffrigen Noten. Im Abgang vollmundig und umhüllend, mit anhaltenden Noten von frisch gepressten Früchten und Süßholzwurzel
Speiseempfehlung: Schweinebraten, Lasagne mit Rinderragout und gebackene Millefeuille mit Gemüse und Käsefondue
Trinktemperatur: 16°C im Sommer, 18°C im Winter



Biointegrale



Biologico



Rotwein

750 ml

14%