

Cannonau di Sardegna DOC

Sella & Mosca, Sardinien

| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Cannonau |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | voll, ausgewogen, frisch, trocken |
| Alkohol: | 13,0 vol. % |
| Serviertemperatur: | 16-18°C |
| Servierempfehlung: | zu Fleischgerichten, zu Wild oder kräftigen Käsesorten |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 13 06 28 |

Charakteristik

Die leuchtende rubinrote Farbe kündigt ein reichhaltiges und komplexes Bouquet an, in dem Veilchen, Rose, Kirsche und Johannisbeere auf elegante Gewürznuancen treffen. Im Mund ist der Wein voll, robust, warm und vollmundig, aber dennoch ausgewogen, frisch und tief. Der Abgang ist lang anhaltend und von seidiger Textur.

Klima/Terroir

Die Cannonau-Rebe findet ideale Bedingungen sowohl auf den warmen, sandigen Böden der sardischen Küste als auch im rauen, felsigen Bergland im Landesinneren. In den Weingütern *Sella & Mosca* wird sie im südöstlichen Quadranten kultiviert, wo ein aus Nordost kommender kühler und kräftiger Wind weht.

Ausbau

Gärung bei kontrollierter Temperatur. Danach reift ein Teil des Weins für 8 Monate in großen Fässern, der restliche Teil reift in Edelstahl- und Zementtanks.

Das Weingut

Sella & Mosca ist ohne jeden Zweifel die Nr. 1 Sardinien und eines der führenden Weingüter in ganz Italien. Als Anerkennung für die herausragende Qualität seiner Produkte hat Italiens renommiertester Weinführer Gambero Rosso *Sella & Mosca* zum „Weingut des Jahres 2013“ gekürt.

Gegründet wurde das Weingut 1899 von zwei abenteuerlustigen Piemontesern, die davon überzeugt waren, dass sich aus dem urwüchsigen Weiden im Hinterland des historischen Hafens von Alghero fruchtbare Weinberge entwickeln ließen: dem Ingenieur Eriminio Sella und dem Rechtsanwalt Edgardo Mosca.

