

Cannonau di Sardegna Riserva

Sella & Mosca, Sardinien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cannonau
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	harmonisch, feines Holzaroma, elegant
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Gerichte aus Rind- und Schweinefleisch, Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	13 12 36; 13 00 82

Charakteristik

Ein stolzer, großzügiger Wein mit einem komplexen Bouquet von Veilchen, schwarzen und roten Früchten sowie Kräuternoten. Am Gaumen warm, trocken, harmonisch, mit leichtem Pflaumenton und feinem Holzaroma im Hintergrund.

Klima/Terroir

Die Cannonau-Rebe findet ideale Bedingungen für ihr Gedeihen 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

Die entrappten, zerdrückten Trauben werden mindestens drei Tage lang einer kalten Mazeration unterzogen, um die Extraktion der Farbstoffe und Tannine aus den Schalen zu ermöglichen, die den Prozess einer langen Lagerung in historischen Eichenfässern begünstigen. Die Vergärung bei einer Temperatur von 25-28°C dauert ungefähr 12 Tage, danach erfolgt der Ausbau für 6 Monate in großen Holzfässern.

Das Weingut

Sella & Mosca ist ohne jeden Zweifel die Nr. 1 Sardiniens 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.

