



SARAGAT Cannonau di Sardegna DOC

ATZEI, SARDINIEN
ITALIEN

Charakteristik

Ich bin: fruchtbetont & elegant

Ich passe perfekt zu: Gegrilltem Fleisch, Pasta mit kräftigen Saucen, gereiftem Käse

Mein Geschmack erinnert an: Reife Kirschen, rote Beeren, Kräuter der Macchia, sanfte Gewürznoten

Terroir

Herkunft: Sardinien

Boden: Kalk- und Tonböden, mineralische Einflüsse vom vulkanischen Monte Arci

Ausbau

- Traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei 26-28°C. Schalenkontakt für 15 Tage.
- Dezentere Holzausbau (Barrique oder große Holzfässer) für Struktur und Feinheit

Das Weingut

Das Weingut Atzei liegt in Mogoro auf Sardinien und gehört zur renommierten Fantini-Gruppe. Die Weinberge befinden sich in der Alta Marmilla-Region, geprägt von kalkhaltigen Böden und vulkanischen Einflüssen des Monte Arci. Atzei verbindet moderne Kellertechnik mit traditionellem sardischem Rebsortenspiegel. Die Weine spiegeln die mediterrane Herkunft, Mineralität und Authentizität der Insel perfekt wider.

- **Jahresproduktion:** 1.500 HL
- **Rebsorten des Erzeugers:** Cannonau, Vermentino

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Cannonau
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Fruchtig, elegant, weich, Kräuterwürze, sanfte Tannine, ausgewogen, aromatisch.
Serviertemperatur:	18 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	86 06 36

ANALYSEDATEN

Alkohol:	13,5 vol. %
Säure g/l:	55,0 g/l
Restsüße:	3,2 g/l

