

Dimonios

Sella & Mosca, Cannonau di Sardegna DOC Riserva



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cannonau
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, gute Struktur, samtige Tannine
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch & Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 05

Charakteristik

Vielschichtige Aromen von Beerenfrüchten werden durch mediterrane Anklänge und feine Eichenholznuancen ergänzt. Am Gaumen kraftvoll und harmonisch mit samtigen Tanninen und einem feinwürzigen Nachhall.

Klima/Terroir

Zwar wird die Cannonau-Rebe auf der ganzen Insel kultiviert, besonders günstige Bedingungen findet sie jedoch auf den warmen, sandigen Böden des Küstenlandes. Das Klima der Insel ist mediterran mit viel Sonnenschein.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben entrappt und mazeriert. Nach der temperaturkontrollierten Maischegärung wird der Wein in traditionellen Fässern aus slawonischer Eiche sowie zum Teil auch in Edelstahltanks ausgebaut.

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 zur „Weinkellerei 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. Dazu ließen die beiden Entrepreneure in einem epochalen Akt auf einer Fläche von einigen hundert Hektar riesige Gesteinsbrocken von den Feldern entfernen und pflanzten auf den freigelegten Flächen Rebstöcke. Wie gut der Riecher der beiden Firmengründer war, wissen heute Weinliebhaber rund um den Globus.

