

Cannonau di Sardegna DOC

Sella & Mosca, Cannonau di Sardegna DOC

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cannonau
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vollmundig, kräftig, 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

Duft nach roten Beeren, mit ausgeprägtem Bouquet aus Veilchen und leichten, delikaten Noten von Eichenholz.

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

Nach dem Entrappen und Zerquetschen der Trauben folgen die Auslaugung vor der Gärung und danach die Gärung bei kontrollierter Temperatur bis max. 28°C; so bleiben nicht nur die sortentypischen, fruchtigen Aromastoffe erhalten, sondern es wird auch der Polyphenolanteil extrahiert, der für einen kurzen Ausbau in bereits verwendeten, mittleren bis größeren Eichenfässern nötig ist.

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.

