

Tunila Cannonau di Sardegna DOC 2022

Wissenswertes

Bereits die Phönizier haben auf Sardinien den Weinbau eingeführt. Diese uralte Weinbautradition spiegelt sich in der Vielfalt der autochthonen Rebsorten auf Sardinien. Eine dieser Rebsorten ist der Cannonau, der auch als Grenache bekannt wurde. Wenn man auf Sardinien von Cannonau spricht, denkt man an Langlebigkeit. Nicht nur dass die autochthone Rebsorte schon über 3000 Jahre alt ist, sondern dass sie auch ein langes Leben verspricht. Der Cannonau gilt als Lebenselixir, weil er einen außergewöhnlich hohen Anteil an Antioxydanten aufweist und damit eine positive Auswirkung auf Herz und Kreislauf ausübt.

Anbaugebiet

Weinberge im Gebiet Dorgali. Höhenlage: 200-500m. Erziehungsform: Alberello, Kordon und Guyot. Ertrag: 7000 kg/ha.

Traubensorte

Cannonau 100%.

Boden

Steiniger, granithaltiger Boden.

Herstellverfahren

Auslese der besten Cannonau Trauben. Rotweinbereitung mit einer Mazerationszeit von 10-15 Tagen bei kontrollierter Temperatur. Der Rotwein wird 6 Monate im Tank und anschließend 1 Monat in der Flasche verfeinert.

Farbe

Rubinrot mit einem Hauch Violett.

Bukett

Intensiv und anhaltend mit ausgeprägtem Duft. Erinnert an Brombeeren und Himbeeren.

Geschmack

Trocken und frisch, angenehm rund mit weichen und ausgewogenen Tanninen.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein leicht gekühlt bei 14-16°C.

Lagerung

Der Tunila Cannonau di Sardegna DOC kann noch 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag

Der Tunila Cannonau di Sardegna DOC passt ausgezeichnet zu Antipasti, zu Salami, Prosciutto und leichten Pastagerichten. Der Rosso empfiehlt sich auch zu Eintöpfen, gebratenem und gegrilltem Fisch sowie zu geschmortem Geflügel.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 7153

Verschluss: Nomacorc Green

Alkohol: 14,00% Volumen

Anbau: konventionell

Säure: 5,10 g/l

EAN: 8008535000207

Restzucker: 1,80 g/l