



**CANNONAU DI SARDEGNA ANZENAS DOC DOLIANOVA 2021 0,75L**  
**14,5%**

**SKU: 101076**



**Alkoholhalt:** 14,5% Vol

**Druvsammansättning:** 90% Cannonau, 10% inhemska röda druvor.

**Priset avser per flaska**

#### **PRODUKT BESKRIVNING**

**i Vino di Veronelli - 90 poäng Top 100 Italian Wineries**

**Alkoholhalt:** 14,5% Vol

**Druvsammansättning:** 90% Cannonau, 10% inhemska röda druvor.

**Vinifiering:** Jäsning och skalmaceration i 8-10 dagar vid en temperatur på 26°C. Efter lagring dekanteras vinet i förglasade cementtankar för att malolaktisk jäsning ska ske, och sedan överförs vinet till nya fat där det åldras under några månader. Den är inte tillgänglig för konsumtion före den 1:a april efter skörden. Det är att föredra att dricka minst ett år efter skörd efter att vinet har lagrats i flaskan. Det är ett medellagrat vin som ska konsumeras 3-4 år efter skörden.

**Karaktär:** Färg: djup rubinröd med ljus granat nyanser när den åldras. Doft: intensiv, långvarig, eterisk, berusande, med inslag av skogsfrukter. Smak: varm och omslutande, bra kropp med hög mängd tanniner.

**Servering:** 18-20°C. Lämpar sig väl till: Stekar, vilt och lagrade ostar.

**Flaska:** 750 ml





**Druvsammansättning:** 90% Cannonau, 10% inhemska röda druvor.

## Cantine di Dolianova

1949 träffades en grupp på 35 vinmakare i ett kooperativ för att bättre förbättra frukten av arbetet i vingården och i källare. Idag är medlemmarna över 300, många av dem i tredje generationen. Vingårdarna ligger i Parteolla, söder om Sardinien i kommunerna Dolianova, Serdiana, Donori, Ussana och Soleminis. Vi är i lägre Campidano: milda kullar, böljande terräng, milda och måttligt regniga vintrar, varma och torra somrar. Livsmiljön är idealisk för sardiska infödda och vissa internationella vinstockar finner också utrymme och lätthet.

**30 years of Italian Food Experience**



*Sardegna* - **Cantine di Dolianova**

Cantine di Dolianova

1949 träffades en grupp på 35 vinmakare i ett kooperativ för att bättre förbättra frukten av arbetet i vingården och i källare. Idag är medlemmarna över 300, många av dem i tredje generationen. Vingårdarna ligger i Parteolla, söder om Sardinien i kommunerna Dolianova, Serdiana, Donori, Ussana och Soleminis. Vi är i lägre Campidano: milda kullar, böljande terräng, milda och måttligt regniga vintrar, varma och torra somrar. Livsmiljön är idealisk för sardiska infödda och vissa internationella vinstockar finner också utrymme och lätthet.

**Jù Rosso Isola dei Nuraghi IGT – Premio Sole – veronelli 2021**

Ett ovanligt - originellt vin - eftersom det bara finns ett årtiotal hektar kvar av sardisk Barbera och Syrah. Ovanligt - men väldigt bra, välgjort, med välväxta och väldelegerade druvor som ger en vacker mognad, djup, utmärkt kryddighet och lång eftersmak av tydliga tanniner. Premio Sole - kvalitetsbegrepp som höjer vinet till skyarna. De två entusiastiska killarna - Ercole Lannone och Andrea Deiana - deras arbete som oenologer - har gett en extra växel i varje fas av arbetet, båda i vingården och i källaren.





**Cannonau di Sardegna Anzenas DOC**

ARTIKELNR 101076

**Alkoholhalt:** 14,5% Vol

**Druvsammansättning:** 90% Cannonau, 10% inhemska röda druvor.

**Vinifiering:** jässning och skalmaceration i 8-10 dagar vid en temperatur på 26°C. Efter lagring dekanteras vinet i förglasade cementtankar för att malolaktisk jässning ska ske, och sedan överförs vinet till nya fat där det åldras under några månader. Den är inte tillgänglig för konsumtion före den 1:a april efter skörden. Det är att föredra att dricka minst ett år efter skörd efter att vinet har lagrats i flaskan. Det är ett medellagrat vin som ska konsumeras 3-4 år efter skörden.

**Karaktär:** Färg: djup rubinröd med ljus granat nyanser när den åldras. Doft: intensiv, långvarig, etersk, berusande, med inslag av skogsfrukter. Smak: varm och omslutande, bra kropp med hög mängd tanniner.

**Servering:** 18-20°C. Lämpar sig väl till: Stekar, vilt och lagrade ostar.

**Flaska:** 750 ml



90 poäng  
Top vitvinskommisjonen

**Ilmolino**

Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

