

20 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 åttiototal hektar kvar av sardinsk Barbera och Syrah. Ovanligt - men väldigt bra, välgjort, med välväxta och väldefierade druvor som ger en vacker mognad, djup, utmärkt kryddighet och lång eftersmak av tydliga tanniner. Premio Sole - kvalitetsbegrepp som höjt 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.



IVINI^{DI}
VERONELLI

90 poäng
Top 100 Italian Wineries

Cannonau di Sardegna Anzenas DOC

ARTIKELNR: 101076



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