



Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Un joyau sarde de Sella & Mosca

Beschreibung:

Le Dimonios est une riserva de cannonau vraiment diaboliquement bonne du domaine de prestige Sella & Mosca. Le vin a été élevé dans de grands fûts de chêne, de sorte que les arômes de torréfaction sont certes présents, mais ne masquent jamais le fruit caractéristique. Des épices prononcées, qui rappellent le maquis sarde avec le romarin, le myrte et le thym, confèrent à ce Cannonau une personnalité extrêmement méditerranéenne.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis brillant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet vineux rappelant les cerises et les canneberges, avec une pointe de genièvre et de livèche, ainsi que du chocolat au lait. Les fruits rouges dominent l'attaque explosive, aux touches épicées, que vient soutenir une belle note de fraîcheur; fluide et avec de délicates touches toastées, il se termine par une finale équilibrée et aromatique.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Sella & Mosca
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Cannonau
Artikelnummer:	1015217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva
Sella & Mosca

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Cannonau
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.