



2020 Le Arenarie

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Un Cannonau de Sardaigne plein de chaleur et d'épices

Description:

Vers 1900, Emilio Sella et Edgardo Mosca, tous deux originaires du Piémont, ont découvert que le climat sarde était idéal pour la vigne. Aujourd'hui, Sella & Mosca est un domaine de référence en Sardaigne, loué pour son travail précurseur et innovant. Ce Le Arenarie mêle la chaleur méditerranéenne, les épices de garrigue typiques de l'île et un soupçon de vanille.

Note de dégustation:

Rubis, reflets grenat. Le nez très vineux est marqué par les fruits rouges, sur un peu d'épices et de violette ainsi qu'un souffle de pétales de rose. Très velouté et fruité en bouche, il révèle une grande typicité du cépage, des tannins veloutés et une jolie fraîcheur, les arômes de fruits rouges persistent; excellente longueur aux accents minéraux.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Sardaigne
Producteur:	Sella & Mosca
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Cannonau
Référence:	1378120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Arenarie

Cannonau di Sardegna DOC Riserva
Sella & Mosca

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Cannonau
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.