



## Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Un gioiello sardo di Sella & Mosca

### Beschreibung:

Dimonios è una riserva de cannonau davvero diabolicamente buona della prestigiosa tenuta Sella & Mosca. Il vino è stato affinato in grandi botti di rovere, quindi gli aromi tostati sono certamente presenti, ma non mascherano mai il frutto caratteristico. Le forti spezie, che ricordano la macchia sarda con rosmarino, mirto e timo, conferiscono a questo Cannonau una personalità estremamente mediterranea.

### Degustationsnotiz:

Rosso rubino brillante, che schiarisce leggermente al disco. Un bouquet vinoso che ricorda la ciliegia e il mirtillo rosso, con una nota di ginepro e levistico, oltre che di cioccolato al latte. La frutta rossa domina l'attacco esplosivo, con note di spezie, sostenuto da una bella nota di freschezza; fluido e con delicati tocchi di tostatura, termina equilibrato e aromatico.

### Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

### Paese di origine: Italia

**Produzent:** Sella & Mosca

**Allevamento:** 12 Mesi in grandi botti di legno

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** 100% Cannonau

**Artikelnummer:** 1015217

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Dimonios**

Cannonau di Sardegna DOC Riserva  
Sella & Mosca

**Herkunft:** Italia  
**Valutazioni:** Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 100% Cannonau  
**Da bere:** da subito fino al 2030  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 12 Mesi in grandi botti di legno  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decantarlo.