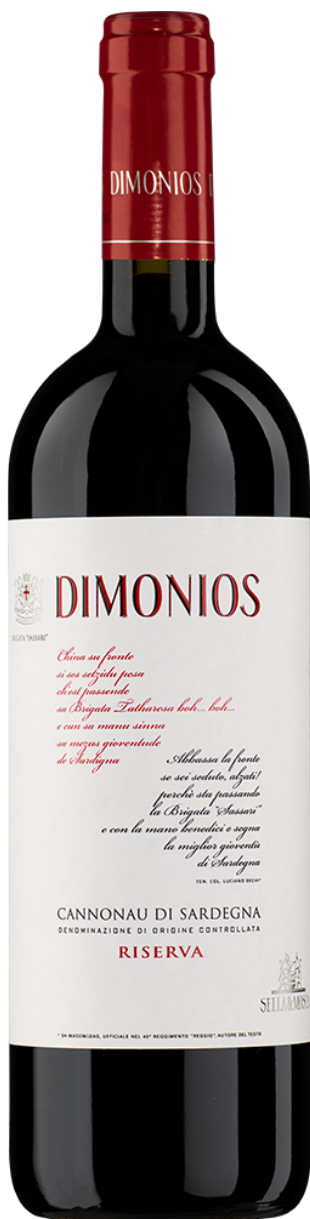




Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Un vino pregiato di Sella & Mosca

Beschreibung:

Le uve di questo Cannonau monovitigno provengono da piccoli appezzamenti privilegiati della tenuta. Dimonios (che in sardo significa "diavolo") è stato invecchiato in grandi botti di rovere. Gli aromi tostati sono chiaramente percepibili, ma non mascherano mai i sapori intensi e meravigliosamente fruttati che caratterizzano questo vitigno. Non mancano le note speziate tipiche della Sardegna, che ricordano il rosmarino, il mirto e il timo.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino medio con accenti granati. Naso mediterraneo, caratterizzato da frutti rossi, ciliegie e ribes, con note floreali, di timo e caramello. Al palato è molto elegante e preciso, gli aromi di frutta dominano ancora una volta, con discrete note tostate di vaniglia e pane ben cotto; al di là del palato medio una bella freschezza sostiene magnificamente la frutta; la mineralità nel finale persistente mostra il suo potenziale.

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

Produttore: Sella & Mosca

Allevamento: 24 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Cannonau

Artikelnummer: 1015219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva
Sella & Mosca

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Cannonau
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.5%
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.