



Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Un Cannonau diabolicamente buono

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 cremisi, che si schiarisce leggermente sul disco. Mirtilli rossi, lamponi, sottobosco e un tocco di cuoio selvatico al naso. L'attacco morbido lascia spazio a sfumature mediterranee, composte principalmente da frutta rossa, ciliegie e gelatina di rosa canina, su note di erbe selvatiche, vaniglia e caramello, molto intense e sostenute da tannini delicati; il finale promette un grande 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:

14.0%

Da bere:

da subito fino al 2034

Varietà d'uva:

100% Cannonau

Artikelnummer:

1015221

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 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.