



2019 Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Un vino pregiato di Sella & Mosca

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Sardegna
Produttore:	Sella & Mosca
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Cannonau
Numero di articolo:	1015219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva
Sella & Mosca

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Cannonau
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.