



## 2021 Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Un Cannonau diabolicamente buono

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante con accenti granati. Al naso rivela tutto il suo carattere sardo: note di frutti rossi incontrano erbe selvatiche mediterranee, con note di cioccolato al latte e vaniglia; l'attacco morbido lascia spazio a un'opulenza di frutta concentrata, lamponi e ciliegie, con un soffio di timo e un accenno di malto. e, lamponi e ciliegie, con un soffio di timo e un accenno di malto; aromi tostati di moka e caramello completano magnificamente questo cannonau; il lungo finale rivela un grande 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Sardegna
<b>Produttore:</b>	Sella & Mosca
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cannonau
<b>Numero di articolo:</b>	1015221

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Dimonios**

Cannonau di Sardegna DOC Riserva  
Sella & Mosca

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 100% Cannonau  
**Maturità:** fino a 2034  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 24 Mesi in Fulmine  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:**

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