



ACQUISTATO IL

"Dimonios" Cannonau di Sardegna Riserva DOC

2020

Solido come la roccia sarda



Svinando

Il Cannonau è considerata un'uva di grande carattere, capace di dar vita a vini ricchi e corposi. Dimonios, il Cannonau di Sardegna Doc Riserva proposto da Sella & Mosca, non fa eccezione. Iniziamo dal nome. Dimonios prende il nome dall'inno della Brigata Sassari. Fondata nel 1915, è l'unica unità dell'esercito italiano a essere composta da membri provenienti dalla regione Sardegna. Le uve di Cannonau usate in questo vino provengono solo dai vigneti più vocati dell'isola, dove il sole picchia per molte ore al giorno, garantendo all'uva una bella dose di zuccheri. Fermentazione e macerazione in grandi botti di rovere di Slavonia, per ottenere un vino di carattere deciso e spiccatamente territoriale. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rubino brillante. I profumi richiamano la macchia mediterranea e la frutta rossa matura. In bocca è avvolgente, speziato e piacevolmente alcolico. Un vino che richiede un abbinamento serio, meglio se regionale, come quello con il maialino o la carne alla brace.

Se pensi alla Sardegna del vino non puoi in nessun caso trascurare il suo marchio più conosciuto al mondo. Stiamo parlando, ovviamente, di Sella & Mosca. Da oltre un secolo Sella & Mosca è il simbolo stesso della viticoltura di qualità sarda, e marca di riferimento per milioni di appassionati che, dopo aver vissuto una vacanza da sogno, ritrovano grazie ai suoi vini un po' di quella magia, una volta rientrati nelle proprie città. Quello che in pochi sanno, però, è che la cantina sarda ha in realtà un'origine piemontese. L'ingegner Sella e l'avvocato Mosca, infatti, rivendicano natali sabaudi e a loro spetta il merito di aver dato inizio ai lavori di bonifica e di messa a dimora dei primi vigneti dell'azienda. Oggi Sella & Mosca può contare su oltre 540 ettari vitati, condotti con rigore e competenza da un team di esperti agronomi. Le uve vengono trasformate all'interno di una moderna cantina, dotata di tutte le tecnologie più all'avanguardia, dando vita a vini di grande personalità e profondo legame con il territorio. Dal dicembre 2015 Sella & Mosca fa parte della galassia di aziende che attengono al gruppo Terra Moretti.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 4000 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Sardegna

Uve Cannonau 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 6 anni

Abbinamento Carni rosse

Vinificazione "Fermentazione a temperatura controllata Affinamento 24 mesi di cui almeno 12 in botte grande. Segue affinamento in bottiglia per 6 mesi. "

Sensazioni "Il colore rubino è brillante e mai troppo carico, i profumi sono un inno alla macchia mediterranea e alle sue mille varianti aromatiche. I piccoli frutti rossi amalgamano una bocca cremosa e avvolgente, ricca di sfumature e in simbiotico equilibrio tra l'anima terragna e quella marina. Il finale, speziato e caldo, invoglia a tornare sul bicchiere e a godere a lungo della sua scia aromatica. "

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.