

Svinando

ACQUISTATO IL

Cannonau di Sardegna DOC 2022

2022

Tradizione sarda, innovazione in ogni sorso



Un vino che racchiude l'anima antica e la visione moderna della Sardegna. Il Cannonau di Calidda esprime l'essenza dell'isola con note intense di frutti rossi maturi, spezie mediterranee e un tocco di erbe aromatiche, che evocano i paesaggi selvaggi della Sardegna. La freschezza e l'equilibrio al palato parlano di un approccio contemporaneo, mentre il finale lungo e avvolgente richiama la tradizione viticola dell'isola. Ottimo con formaggi stagionati, arrosti di carne e piatti tipici della cucina sarda come il porceddu. Un compagno perfetto anche per una serata all'insegna del relax e della scoperta di sapori intensi.

Una realtà nuova e antica insieme: nata da una recente idea enologica, trae la sua forza dalla centenaria storia della viticoltura dell'isola, riscoprendone il valore antico e le potenzialità moderne. Così, con uno sguardo al passato e una dichiarata propensione all'innovazione, Calidda si affaccia in modo inedito su un panorama che ogni wine lover conosce bene.

La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sardegna

Uve 100% Cannonau

Gradazione 13,5% vol Temp. Servizio 16 gradi Quando Berlo entro 3 anni

guarido Berio entro 3 anin

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni Si apre al naso con un bouquet dichiaratamente mediterraneo e risuona al palato in modo coerente, deciso ma mai sopra

le righe

Menù di carne