ACQUISTATO IL .....

"Kìri" Cannonau di Sardegna DOC 2023 2023

Un Cannonau ricco ma comunque beverino

In Sardegna, l'Alter ego rosso del classico Vementino è senza dubbio il potente Cannonau. Se il primo ammalia per freschezza e minaralità, il secondo è forza pura. Un grande rosso, potente e strutturato. Ne è un bel esempio questo Kiri di Cantina del Vermentino di Monti. Prodotto con uve Cannonau in purezza, raccolte in collina, dove godono di una benefica escursione termica tra giorno e notte, questo rosso è prodotto grazie a una lunga macerazione delle bucce che si protrae per tutto il tempo della fermentazione alcolica. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino profondo. Al naso si scopre un bouquet ampio
e persistente che richiama la frutta rossa e nera ben matura. In bocca è essenziale, senza fronzoli né orpelli. Un vino asciutto, ben armonico. Ricco ma non eccessivo e piacevolmente beverino.

Qualità e quantità. Due concetti che in genere faticano a coniugarsi al meglio all'interno di un'unica cantina. Si è portati a credere, infatti, che sono una piccola cantina sappia valorizzare al meglio il proprio vigneto. Ma, come spesso accade nel mondo del vino, ci sono delle eccezioni che ci fanno ricredere. E' il caso della storica Cantina del Vermentino di Monti, in provincia di Sassari, nel cuore della Gallura. Dal 1956 è un vero e proprio punto di riferimento per la produzione di Vermentino, grazie all'impegno di centinaia di soci conferitori che con le loro uve danno vita a circa un milione di bottiglie ogni anno . A riprova che, anche in questo caso, qualità e quantità possono andare tranquillamente a braccetto.

La Vigna

Terreno	Disfacimento granitico
Esposizione	350/400 mt slm - Varie esposizioni
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Cannonau 100%
Gradazione	13.5%
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	4 anni da oggi
Abbinamento	E' ideale in abbinamento a pietanze robuste, in particolare con le carni rosse e con la selvaggina
Vinificazione	In rosso, fermentazione completa nelle proprie bucce
Sensazioni	Colore: rosso rubino Olfatto: bouquet ampio e persistente. Gusto: asciutto, armonico. Fresco beverino

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821