ACQUISTATO IL .....

"Medeus" Cannonau di Sardegna DOC 2023 2023



Il simbolo della Sardegna

Vitigno e vino simbolo della Sardegna, il Cannonau è tra i fiori all'occhiello di Sella & Mosca. Allevato con cura, beneficia di terreni caldi e sabbiosi, spazzati dal tipico vento di grecale. Un vino che esprime intensità e calore, coniugando le delicate note fiorite e di frutti maturi ai sentori più classici della vegetazione mediterranea. Il colore rubino brillante annuncia un bouquet ampio e complesso dove la viola, la rosa, la ciliegia e il ribes abbracciano eleganti cenni speziati. In bocca il vino è pieno, robusto, caldo e generoso quanto equilibrato, di buona freschezza e profondità. Finale decisamente lungo e dalla trama setosa.

La storia della Tenuta Sella & Mosca, che oggi può contare su circa 650 ettari di macchia mediterranea e di vigneti, ed è una delle più grandi d'Europa, inizia più di un secolo fa. Ci troviamo ad Alghero e, strizzando l'occhio alla nota canzone di Giuni Russo, siamo in compagnia di uno straniero. O meglio di due stranieri, due avventurosi piemontesi, l'ingegner Sella e l'avvocato Mosca che, innamorati della natura incolta del luogo, decisero di dar vita a un nuovo progetto visionario. Fu così che nel 1899 iniziarono i lavori di bonifica per liberare i suoli dalla roccia e dare loro una nuova vita. Fu un lavoro immenso che portò alla nascita di un vero e proprio villaggio. Nel cuore della Tenuta, il cantiere per l'innesto e la forzatura delle barbatelle, le cantine, le abitazioni per i lavoratori, la scuola elementare e addirittura una chiesetta. I tempi sono ovviamente cambiati. Ma qui, oggi come allora, prendono vita i vini Sella & Mosca.

La Vigna

Terreno	terreni caldi e sabbiosi
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Cannonau 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata dai 18°C ai 28°C, il vino affina per diversi mesi in acciaio inox.
Sensazioni	Un vino che esprime intensità e calore, coniugando le delicate note fiorite e di frutti maturi ai sentori più classici della vegetazione mediterranea. Il colore rubino brillante annuncia un bouquet ampio e complesso dove la viola, la rosa, la ciliegia e il ribes abbracciano eleganti cenni speziati. In bocca il vino è pieno, robusto, caldo e generoso quanto equilibrato, di buona freschezza e profondità. Finale decisamente lungo e dalla trama setosa.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821