



Cannonau di Sardegna DOC



ANBAUORT & WEINGUT

Die Familie Deriu setzt seit mehreren Generationen das Werk von Tiu Filippu (Stammvater und Gründer der Firma) leidenschaftlich fort. Alle Arbeiten von der Pflege der Weinberge bis zur Produktion werden seit über 30 Jahren persönlich von den Familienmitgliedern ausgeführt. Das Weingut befindet sich in der Nähe von Sassari im Nordwesten der Mittelmeer-Insel.

TERROIR & WEINBEREITUNG

Die Reben gedeihen auf Kalk-Mergel-haltigen Böden. Anfang Oktober erfolgt die Ernte und Auswahl der Trauben – alles in Handarbeit.

REBSORTE

100% Cannonau

Die rote Rebsorte Cannonau ist identisch mit der französischen Grenache Noir und der spanischen Garnacha.

DEGUSTATIONS-ERLEBNIS

Ein wunderbar warmtöniger Rotwein mit balsamischen Düften, mit Noten nach Pflaumenkonfitüre und Waldfrüchten. Am Gaumen weich, vollmundig mit kräftiger Struktur. Die Tannine sind gut eingebunden.

KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN

Eignet sich zu Ragout, Saltimbocca, Pasta- und Reisgerichten sowie Grilladen.

TRINKTEMPERATUR

18 - 20 °C