



Cannonau di Sardegna DOC

Cerasio, Cantine Pedres

Traubensorte: Cannonau

Trinktemperatur: 16 - 19° C



Cannonau

In der Gallura gelegen, einem der wertvollsten Weinanbauggebiete Italiens, wo der Boden und das milde Klima für den Anbau von Reben ausserordentlich günstig sind, habe ich die Ehre zu Hausen.

Erst nach einem Jahr, nach der alkoholischen Gärung und dem Biosäureabbau auf meiner Hefe, darf ich 6 - 8 Monate lang in Eichenfässer verfeinern und bekomme so meine intensive, zum Granat neigende, Farbe mit einem trockenen, samtigen und langen Abgang.

Mein kräftiges Aroma nach roten Früchten mit angenehmen Noten von Holz und Gewürzen passt ideal zu **kräftigem rotem Fleisch, grilliert oder gebraten**, auch zu **Ente und Wild, schmackhaften Nudelgerichten** und **reifem Käse**.

Sardinier wissen was schmeckt!