



# Primo Scuro Cannonau di Sardegna DOC 75 cl














75 cl

 IT - Sardinien - 2023

 Cantina Mesa

Rubinrot im Glas. In der Nase reife rote Früchte und Beeren, dazu Veilchen. Am Gaumen zeigt sich der Cannonau vollmundig und klar, mit saftigem Fruchtkern, moderater Säure und weichen, gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang wirkt warm und persistent, ohne schwer zu werden. Die Trauben werden Ende September bis Anfang Oktober gelesen, eine Woche bei 24-26°C mazeriert und im Edelstahltank vergoren und ausgebaut.

	<b>Traubensorte</b>	Cannonau
	<b>Herkunft</b>	Sardinien
	<b>Produzent</b>	Cantina Mesa
	<b>Vinifikation</b>	Lese Ende September bis Anfang Oktober Mazeration ca. 1 Woche bei 24-26°C Gärung im Edelstahltank, Ausbau im Edelstahltank.
	<b>Charakter</b>	Rubinrot im Glas. In der Nase reife rote Früchte und Beeren, dazu Veilchen. Am Gaumen zeigt sich der Cannonau vollmundig und klar, mit saftigem Fruchtkern, moderater Säure und weichen, gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang wirkt warm und persistent, ohne schwer zu werden. Die Trauben werden Ende September bis Anfang Oktober gelesen, eine Woche bei 24-26°C mazeriert und im Edelstahltank vergoren und ausgebaut.
	<b>Passt zu</b>	Wurstwaren, Gebrilltes Fleisch, Halbweicher Käse, Mittelreifer Käse
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2028 geniessen, 16-18°C
	<b>Artikel Nr.</b>	06511/23
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2023
	<b>Weintyp</b>	Rotweine