

Produktpass	vom 07.12.2020
Bezeichnung	NORAS Cannonau di Sardegna
Qualität	DOC
Jahrgang	2016
Erzeuger	SANTADI
Region	SARDINIEN
Trauben	Cannonau (90%), Carignano (10%);
Gärungsmethode	Im Edelstahltank, bei kontrollierter Temperatur
Ausbaumethode	Barrique (6 Mo.)
Geschmack	Rubinrote Farbe, intensives Bouquet, reife rote Fruchtaromen sowie Noten von Gewürzen, Tabak und Schokolade, schöne Säure, noble Tannine, saftig, Finesse. Für Fleischgerichte (auch Wildbret) und zu Gegrilltem. Hervorragend zu Schafkäse, auch reifer Art Die Winzergenossenschaft Santadi gehört zu den innovativsten und gleichzeitig beständigsten qualitätsbewussten Kellereien Italiens. Welches Potential in einer verschlafenen" Genossenschaft stecken kann, beweist diese aus der südöstlichen Ecke Sardinien. Alle ihre Weine - ohne Ausnahme! - gehören heute zur unbestrittenen qualitativen Spitze Italiens. Neben dem Kultwein "Terre brune" behaupten sich auch die anderen Roten und bieten einen herrlichen Trinkgenuss für ihr Geld.
Trinkempfehlung	Für Fleischgerichte (auch Wildbret) und zu Gegrilltem. Hervorragend zu Schafkäse, auch reifer Art
Serviertemperatur	18-20°
Erzeuger-Info	Die Winzergenossenschaft Santadi gehört zu den innovativsten und gleichzeitig beständigsten qualitätsbewussten Kellereien Italiens. Welches Potential in einer "verschlafenen" Genossenschaft stecken kann, beweist diese aus der südöstlichen Ecke Sardinien. Alle ihre Weine - ohne Ausnahme! - gehören heute zur unbestrittenen qualitativen Spitze Italiens. Neben dem Kultwein "Terre brune" behaupten sich auch die anderen Roten und bieten einen herrlichen Trinkgenuss für ihr Geld.
Alk.-Gehalt in % vol.	15,50
Weinsäure in g/l	4,70
Restzucker in g/l	2,50
Schwefel (frei) in mg/l	29,00
Schwefel (gesamt) in mg/l	96,00
Nettoextrakt in g/l	32,80

Bio-Zertifikat? Nein

Anmerkung

Art.-Nr. bei IL NURAGHE 10359-16