

## 2020 Cannonau di Sardegna DOC

Antonella Corda | Sardinien

Antonella Corda gründete Ihr Weingut 2010 in der Nähe von Cagliari. Ihr Sortiment ist konsequent einheimisch und dennoch nicht nur klassisch. Der Cannonau ist weniger saftig und weniger cremig, als Cannonau typischerweise angebaut wird. Dafür hat er eine gute Tanninstruktur und eine würzig-fruchtige Aromatik. Speiseempfehlung  
Zu fleischhaltiger Pasta oder geschmortem Gemüse wunderbar!



### Sensorik

<b>Farbe</b>	granatrot
<b>Duft</b>	Flieder, Granatapfel, Leder
<b>Geschmack</b>	geringe Säure, kräftig, seidiges Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique, Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2024-2028
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

Pasta mit Salsiccia, Porchetta, Rosmarinkartoffeln

### Produzent

Die sanften Hügel im Hinterland von Cagliari gehören zur ältesten Kulturlandschaft von Sardinien. Nicht weit davon steigen die Hügel zu Bergen auf und bilden einen wunderschönen Rahmen für die Höfe und Dörfer der reizenden Landschaft. Nahe dieser einzigartigen Umgebung befindet sich das Weingut der Powerfrau Antonella Corda. Ihr Engagement für die nachhaltige Arbeit in Weinberg und Keller sind für Antonella die Basis Ihres Berufs. Auf knapp 15 Hektar baut sie die heimischen Rebsorten Cannonau, Vermentino und Nuragus an und macht aus Ihnen kraftvolle, moderne Weine mit sardischer Identität. Respekt für die Natur, Weltoffenheit und der Wert der Familie sind für sie die Wurzeln und führen zu Unternehmensentscheidungen, die sich im Charakter der Weine selbst widerspiegeln.

<b>Gründungsjahr</b>	2010
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	3 Angestellte
<b>Rebfläche</b>	14,5 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	30 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Cannonau, Vermentino, Nuragus

800, Strada Statale 466 km 6, 09040 Serdiana CA, Italien