

2021 Cannonau di Sardegna RISERVA DOC

Antonella Corda | Sardinien

Der Cannonau Riserva wurde zum ersten Mal im Jahrgang 2019 produziert. Er ist ein wahres Kraftpaket, reich an Fülle, Seidigkeit und Eleganz. Die vorhandenen, aber gut eingebauten Tannine sind nur hintergründig wahrnehmbar, die fruchtige Opulenz steht eindeutig im Vordergrund. Ein Aushängeschild für die Rebsorte Cannonau und ein großer sardischer Rotwein.



Speiseempfehlung

Ein hervorragender Begleiter zu Geschmorem und gereiften Pecorino.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Vanille, Granatapfel, Leder
Geschmack	feinkörniges Tannin, gerige Säure, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Ossobuco, Schmorgerichte, geschmorte Zwiebeln

Auszeichnungen

3 Gläser Gambero rosso | 2021

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.

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

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