

2021 Cannonau di Sardegna DOC BIO

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 ausgebaut wird. Dafür hat er eine gute Tanninstruktur und eine würzig-fruchtige Aromatik.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Flieder, Granatapfel, Leder
Geschmack	geringe Säure, kräftig, seidiges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl
Trinkreife	2025-2029
Trinktemperatur	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.

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