

2021 Giogu Cannonau Rosso DOC

Famiglia Demelas | Sardinien

Die Trauben für den Giogu Cannonau Rosso DOC der Famiglia Demelas stammen aus alten Reben, die 1960 in Atzara im traditionellen alberello-System gepflanzt wurden. Mit Erträgen von nur 35 Doppelzentnern pro Hektar liefern sie hochkonzentriertes, charakterstarkes Lesegut. Das Terroir im Herzen Sardinien, mit seinen kargen Böden und deutlichen Temperaturunterschieden, verleiht dem 100%igen Cannonau Tiefe, Kraft und Authentizität. Die Vinifikation erfolgt puristisch. Nach schonender Lese und Gärung reift der Giogu ausschließlich im Edelstahltank. So bleibt die Rebsorte unverfälscht im Vordergrund und zeigt ihre Ursprünglichkeit ohne Holzprägung.

Im Glas präsentiert sich der Giogu Cannonau der Famiglia Demelas in leuchtendem Rubinrot. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von roten Beeren, Veilchen und mediterranen Kräutern. Am Gaumen wirkt er saftig und kraftvoll, mit reifen Tanninen, lebendiger Frische und einer klaren, rebsortentypischen Frucht. Der Nachhall ist elegant und würzig – ein authentischer Cannonau, der Tradition und Ursprünglichkeit in sich trägt.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	rote Kirschen, Granatapfel, mediterrane Macchia
Geschmack	saftig, weiche Säure, feine Würze

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

luftgetrocknete Salsiccia, Pecorino, Oliven

Auszeichnungen

Decanter 2026 | Silbermedaille | Giogu 2021

