

2021 Tonaghe Cannonau di Sardegna DOC

Contini | Sardinien

Die Trauben für den Cannonau Tonaghe von Contini wachsen hauptsächlich in Alto Campidano auf bis zu 200 Metern über dem Meeresspiegel. In mediterranem Klima auf lehmigem, teilweise vulkanischem Boden reifen die Trauben perfekt aus und werden Mitte September gelesen. Nach der Gärung mit Mazeration auf den Schalen bis zu 10 Tagen, wird der Jungwein sanft abgepresst. Danach reift der Tonaghe im Edelstahl, um die Aromatik der Rebsorte Cannonau zu bewahren.



Der Name Tonaghe heißt übersetzt Stielgerüst. Das ist der holzige Teil einer Traube, der beim Verzehr übrig bleibt. Der Name soll auf die Ursprünglichkeit und die Regionalität dieses sardischen Klassikers hinweisen. In der Farbe zeigt sich der Tonaghe rubinrot mit violetten Reflexen am Rande. In der Nase ist intensiv mit saftigen Noten von roten Pflaumen, Brombeergelee und Veilchen. Am Gaumen vereinen sich Frische und Würze mit einem blumigen Abgang.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Brombeere, rote Pflaume, Veilchen
Geschmack	geringe Säure, saftig, seidiges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

junger Pecorino, milde Salsiccia, fetter Fisch

Produzent

Das Weingut Contini trägt den Familiennamen, seitdem es im Jahre 1898 von Salvatore Contini gegründet wurde. Heute stehen sein Enkel Paolo, Mauro und Alessandro in der Verantwortung. Die Weinberge von Contini mit einer Gesamtfläche von 160 Hektar erstrecken sich über verschiedene Anbaugelände Sardinien. Der Hauptsitz liegt bei Cabras, in der Nähe der historischen Stätte „Sa Osa“ auf der Halbinsel Sinis. Ein besonderes Juwel unter den Weinen von Contini ist der „Vernaccia di Oristano“, der bereits in den Jahren 1912 und 1913 bei der Weltausstellung in Mailand mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde und 1989 als erster Wein Sardinien die begehrten Drei Gläser im Gambero Rosso bekam. Contini fühlt sich der sardischen Tradition in vielfacher Weise verbunden. So hat das Weingut der fast schon verschwundenen einheimischen Rebsorte Nieddera zu neuem Leben verholfen und baut diese seltene Sorte als einer der wenigen Erzeuger aus.

Gründungsjahr	1898
Rebfläche	160 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	800 000
Rebsortenspiegel	Vernaccia, Vermentino, Nieddera, Cannonau

Attilio Contini S.P.A. | Via Genova, n. 48-50 | IT 09072 Cabras