

2023 S'Inventu Cannonau di Sardegna DOC

Tenute Vignola | Sardinien

Der S'Inventu Cannonau di Sardegna DOC der Tenute Vignola verkörpert die Seele Sardiniens, kraftvoll, warm und unverfälscht. Die Reben gedeihen in den sonnenverwöhnten Hügeln der Gallura, auf sandig-graniten Böden, die dem Wein seine feine Würze und Tiefe verleihen. Aus von Hand gelesenen Cannonau-Trauben entsteht ein Wein von intensivem Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Der S'Inventu wird durch eine schonende Vinifikation und kühle Vorvergärung gewonnen und bewahrt dadurch eine aromatische Tiefe. In der Nase zeigen sich rote Früchte, balsamische Nuancen und Anklänge mediterraner Kräuter, die an den Duft der Macchia erinnern. Am Gaumen präsentiert sich der S'Inventu weich und vollmundig, mit reifen, harmonischen Tanninen und einem langen, fruchtbetonten Nachhall. Seine 13,5 % vol. Alkohol verleihen ihm Struktur und Eleganz, ohne an Finesse zu verlieren. Ein charaktvoller Wein ideal zu gegrilltem Fleisch, würzigen Pastagerichten oder kräftigem Fisch in Sauce.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Kräuter, rote Kirschen, schwarze Pflaume
Geschmack	mittlere Säure, elegant, seidig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2028
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

gegrilltes Fleisch, würzige Pastagerichte, kräftiger Fisch

Produzent

Tenute Vignola liegt in Trinità d'Agultu e Vignola in der Gallura im Norden Sardiniens. Die Weinberge erstrecken sich über sandige Hügel nahe der Küste, beeinflusst vom Meer und den mineralreichen Böden der Region. Unter der Leitung von Luca Pirina entstand ein Weingut, das den Bezug zum Land mit nachhaltigen Methoden verbindet. Die Bewirtschaftung folgt organischen Grundsätzen mit Augenmerk auf den Erhalt der Böden und die natürliche Balance der Reben.

Tenute Vignola | Località Lu Colbu, km35 | 07038,
Trinità D'Agultu e Vignola - Olbia