



CANNONAU ATHA RUJA



Cannonau di Sardegna DOC, Atha Ruja, Sardinien, Italien

| | |
|----------------------|--|
| Geschmack | |
| | |
| | |
| Jahrgang | 2016 |
| Notizen | Im Gaumen rote Früchte mit einem Hauch von Würze und Veilchen. Die Tannine sind weich und gut eingebunden. Ein idealer Begleiter zur mediterranen Küche. |
| Begleitend zu | mittelhartem Käse, herzhaftem Aufschnitt und mittelkräftigen roten Fleischgerichten |
| Vinifikation | Nach einer 15/20-tägigen Gärung auf den Schalen reift er mindestens 12 Mt. in französischen Eichenfässern und 6 Mt. in der Flasche Produktion: 14'000 Flaschen |
| Traubensorten | 100% Cannonau |
| Alkohol | 15 % |
| Format | 75 cl |

ATHA RUJA

Südlich der weltberühmten Ferienorte Sardiniens, liegt das Weingut Atha Ruja, etwa 6 km im Hinterland von Dorgali. Gegründet wurde es vom Ehepaar Pietro Pittalis und Annita Salis in den 90er-Jahren. Welche Akribie und Leidenschaft Pietro in das Weingut steckt, merkt man erst, wenn man ihn selbst vor Ort erlebt hat. In den Rebärten wurde hauptsächlich die Sorte Cannonau, sowie in kleinen Teilen Carignano und Muristellu angebaut. Versuchsweise wurden auch kleine Mengen der Sorten Cabernet Franc, Petit Verdot und Syrah angepflanzt. Die Visitenkarte ist aber die Cannonau-Traube, die wichtigste Rebsorte Sardiniens. Als oenologischen Berater fungiert Marco Bernabei, Sohn des berühmten Franco Bernabei, der mitunter auch für den äusserst reintonigen und frischen Weinstil verantwortlich ist.

<http://www.atharuja.com>