

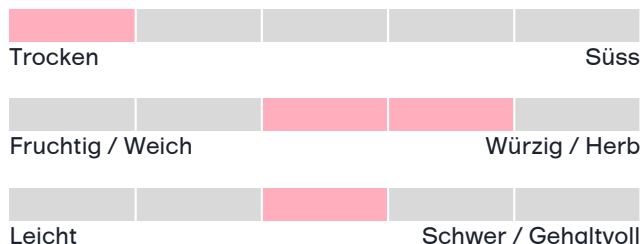


CANNONAU 1SORSO



Cannonau di Sardegna DOC, Bagella Leonardo, Sardinien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

Notizen

Kräftiges Rubinrot; in der Nase präsente Mineralität, Duft nach Rosen und Waldbeeren; am Gaumen wiederum sehr mineralisch, mit klaren Nuancen von Waldbeeren.

Vinifikation

Die Reben wachsen an der Nordküste Sardiniens auf Sand- und Kalksteinböden. Die Lese erfolgt Mitte September, jeweils im Morgengrauen. Der Most bleibt bis zum Abschluss der Gärung in Kontakt mit den Schalen. Der Ausbau erfolgt über 6 Monaten inahltanks.

Traubensorten

100% Cannonau

Alkohol

14 %

Format

75 cl

BAGELLA LEONARDO

"Il primo sorso" - der erste Schluck. Das Weingut liegt an der Nordküste Sardiniens in der Gemeinde Sorso, in der Nähe der Städte Sassari und Alghero. Angebaut werden vor allem die für die Region typischen Rebsorten Vermentino, Cannonau, Moscato und Cagnulari. Das Terrain ist von sandigem und kalkhaltigem Boden geprägt, welcher den Weinen eine breite Mineralität verleiht. Die direkte Lage am Meer, mit den damit verbundenen salzigen Winden, geben den Weinen eine sanfte aber klar wahrnehmbare Salznote, welche sich vor allem im Abgang widerspiegelt.

<http://www.1sorso.it>