

Nom	Cannonau di Sardegna Riserva Dule
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2022
Producteur	Gabbas
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Cannonau di Sardegna
Cépages	100% cannonau
Description	Le domaine de Giuseppe Gabbas se trouve à une dizaine de kilomètres de Nuoro, la capitale de la Barbagia, une région montagneuse sauvage et inhospitalière. Il comporte une trentaine d'hectares dont une vingtaine est consacrée à la culture de la vigne. Les vignobles sont aménagés dans le prolongement des montagnes Oliena, une région qui se prête à merveille à la culture de la vigne et des oliviers. Le cannonau (garnacha) avec sa propre appellation DOC Cannonau di Sardegna se retrouve quasi en solo dans les cuvées 'Lillové' et la cuvée riserva 'Dule'. 'Arbeskia', la référence absolue du domaine, est une IGP Barbagia avec un assemblage 50/50 de cannonau et de cabernet sauvignon, élevé sur bois. Le Cannonau di Sardegna Dule a une couleur rouge rubis. Nez fruité de prunes mûres et de cerises sauvages. Bouche élégante, belle structure et tannins souples.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Vignes de 40 ans cultivées le plus naturellement possible.
Vendange	Récolte 'vert' en août.
Vinification	Vinification traditionnelle.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Maturation de 12 mois en barriques françaises.
Production	29.000 bouteilles 0,75

