

Nom	Medeus Cannonau di Sardegna
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Sella&Mosca
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Cannonau di Sardegna
Cépages	100% cannonau
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Sella&Mosca s'étend sur environ 550 hectares, ce qui en fait l'un des plus grands domaines viticoles d'Europe en termes de superficie. Ses vignobles sont dispersés sur plusieurs régions de la Sardaigne : Alghero, Gallura, Sulcis. Cette diversité de terroirs permet à Sella & Mosca de cultiver à la fois des cépages autochtones comme le Vermentino, le Cannonau (Grenache) et le Torbato, ainsi que des cépages internationaux comme le Cabernet Sauvignon et le Sauvignon Blanc. Domaine historique, Sella & Mosca a joué un rôle clé dans le développement de la viticulture sarde, introduisant des techniques modernes et innovantes tout en respectant les traditions locales. Au main du groupe Terra Moretti depuis 2016, le domaine s'est engagé dans des pratiques viticoles durables, en mettant l'accent sur le respect de l'environnement et la préservation des ressources naturelles. Il est d'ailleurs certifié Equalitas (=domaine durable). Sella&Mosca, c'est un peu l'histoire de la viticulture moderne en Sardaigne. L'un ne va pas sans l'autre. Fort de ses 550 ha, le domaine propose une large sélection de vins, tantôt à base de cépages locaux (Vermentino, Canonau), tantôt de cépages internationaux (Cabernet sauvignon). Le Medeus a une couleur rouge rubis brillante et des arômes intenses de confiture rouge accompagnés de légères notes balsamiques. La bouche est fraîche et savoureuse avec des tanins légers, doux et enveloppants qui contribuent à la constitution d'un vin corsé, charpenté, chaleureux, équilibré, avec une bonne fraîcheur et de la profondeur. La finale est longue et la texture soyeuse.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Alghero, près de la mer - Cordon de Royat - Age moyen des vignes : 15 ans.
Rendement	4.500 pieds/ha - 90 quintaux/ha.
Vinification	Macération de 15 jours avec fermentation à une température contrôlée de 18°C à 28°C.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Une petite partie du vin passe dans de grands foudres pendant 8 mois. Le reste passe en inox ou en ciment.
Analytique	Acidité totale : 5.2 g/l

