

Naam	Cannonau di Sardegna Riserva
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Sella&Mosca
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiële houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Cannonau di Sardegna
Druivensoorten	100% cannonau
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Met een oppervlakte van ongeveer 550 hectare behoort Sella&Mosca tot een van de grootste wijndomeinen van Europa. De wijngaarden strekken zich uit over verschillende Sardijnse regio's zoals Alghero, Gallura en Sulcis, wat een gevarieerd aanbod aan terroirs biedt. Hierdoor kan het domein zowel inheemse druivensoorten zoals Vermentino, Cannonau (Grenache) en Torbato telen, als internationale soorten zoals Cabernet Sauvignon en Sauvignon Blanc.

Als historisch landgoed heeft Sella&Mosca een cruciale rol gespeeld in de evolutie van de Sardijnse wijnbouw door innovatieve technieken te introduceren, met behoud van lokale tradities. Sinds 2016 is het landgoed in handen van de Terra Moretti Groep en zet het sterk in op duurzame wijnbouw. Met nadruk op milieurespect en behoud van natuurlijke hulpbronnen, is het domein ook gecertificeerd als Equalitas-duurzaam landgoed.

Sella&Mosca symboliseert de moderne wijnbouw op Sardinië; het landgoed en de regio zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Met 550 hectare biedt Sella&Mosca een uitgebreid assortiment wijnen aan, variërend van lokale druivensoorten zoals Vermentino en Cannonau tot internationale variëteiten zoals Cabernet Sauvignon.

De Cannonau di Sardegna Riserva heeft een schitterende robijnrode kleur en verleidelijke aroma's van mediterrane maquis. Tonen van kleine bessen en rode vruchten smelten samen tot een zachte, omhullende smaak die een perfect evenwicht biedt tussen aardse en maritieme invloeden. De afdronk is lang, warm en kruidig.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Alghero - Cordon de Royat - Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 17 jaar.
Opbrengst	4.000 planten/ha - 90 kwintalen/ha.
Vinificatie	Maceratie gedurende 15 dagen met gisting bij een gecontroleerde temperatuur van 18°C tot 28°C.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	24 maanden, waarvan 12 maanden in "botte".
Analytisch	Totale aciditeit: 5,1 g/l

