

Naam	Medeus Cannonau di Sardegna
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Sella&Mosca
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
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.

Medeus heeft een prachtige robijnrode kleur en intense aroma's van rode confituur, met subtiële balsamico-nuances. In de mond is de wijn fris en smaakvol, met zachte, omhullende tannines die zorgen voor een volle en warme balans. Deze evenwichtige wijn biedt aangename frisheid en diepte, met een lange, zijdezachte afdronk.

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, vlak bij zee - Cordon de Royat - Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 15 jaar.
Opbrengst	4.500 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	Een klein deel van de wijn rijpt 8 maanden in grote eiken vaten. De rest rijpt in roestvrij staal of cement.
Analytisch	Totale aciditeit: 5.2 g/l

