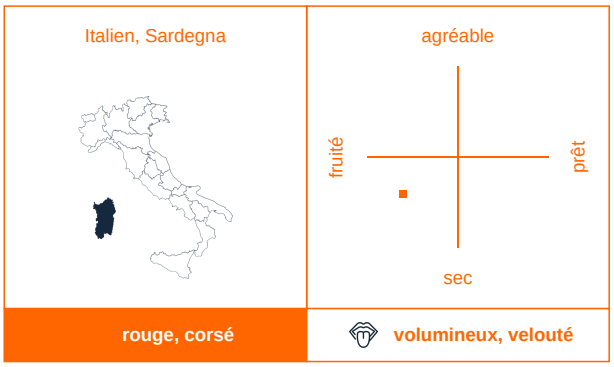
DONOSU CANNONAU DI SARDEGNA DOC DONOSU DOC

CANTINA TANI | 2024



Le séduisant bouquet annonce déjà un vin classique de Sardaigne ! Des notes de fruits foncés frais rappelant notamment le pruneau, alternent avec des arômes de prune confite, de raisin sec et de figue. Lattaque racée exprime toute la palette de senteurs naturelles du paysage méditerranéen : romarin, thym et acacia se marient harmonieusement avec des notes fumées de tabac et de réglisse. Les tanins très présents sont bien fondus et arrondissent ces arômes sauvages. Le caractère racé de ce Cannonau, avec ses intenses touches épicées, se manifeste aussi en finale, contribuant à prolonger le plaisir gustatif.



Cannonau

Maturité optimale: 2 - 5 Années

En cuve inox

figue, pruneau, pruneau sec, raisin sec, acacia, thym, romarin, réglisse, tabac

plats mijotés, viande séchée, civet de lapin, grillades d'agneau, ragoût d'agneau, grillades de boeuf, poulet grillé, fromage d'alpage, pecorino, grillades de porc

Température de dégustation: 12 jusqu'à 15 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger **lourd**

VOI MIGROS partner


velouté
fort
doux
acide