

## 2016 Inu - Cannonau di Sardegna - Riserva - Sardinien - Italien - Contini

---



Beispielbild

### Rebsorte

---

Cannonau di Sardegna 90% und autochthone Rebsorten der Insel 10%

### Passt zu...

---

würzigem Käse, Rind, Lamm, Grillgerichten

### Beschreibung

---

Rubinrot mit violetten Reflexen im Glas. Intensives Aroma nach Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Kräutern, Schokolade und Tabak, Anklänge an Lavendel. Am Gaumen voll und feinwürzig, mineralisch und gut strukturiert. Mit Kraft, Eleganz und Finesse. Ein unverwechselbarer Cannonau!

Weingut:	Contini
Lage:	-
Keller:	Cabras
Anbaugebiet:	Sardinien
Herkunftsland:	Italien
Bodenart:	Teils sandige und kalkhaltige Böden vulkanischen Ursprungs
Weinanbau:	Auf der warmen Westseite Sardiens, einer sehr alten Weinbauregion der Insel. Ideales Kleinklima für die weißen und roten Rebsorten. Die Trauben stammen aus Weinbergen am Rand des kleinen Städtchens Cabras in der Provinz Oristano gelegen. Handlese und Selektion.
Weinausbau:	Nach dem Quetschen und sanften Pressen der Trauben folgt die Maischegärung bis zu 15 Tage. Der anschließende Ausbau erfolgt für 12 Monate in Barriques. Verfeinerung für weitere 8 Monate in der Flasche.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	rot
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Cannonau di Sardegna DOC
Trinktemperatur:	16-18 °C

### Analysewerte

---

Alkoholgehalt:	14,00% Vol.
Restsüße:	2,20 g/l
Säuregehalt:	4,80 g/l

### Infos über das Weingut

---

Gegründet durch Salvatore Contini im Jahr 1898. Auch heute noch ein reines Familienunternehmen. Kontinuierliche Entwicklung zu einem der Spitzenweingüter Sardiens. Die Bewahrung der autochthonen Rebsortenvielfalt steht im Fokus.

