



## Cannonau di Sardegna DOC BIO 2023

### Antonella Corda

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Sardegna
<b>Producteur</b>	Antonella Corda Cagliari
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	6 mois en cuves acier et 6 mois en barriques
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2023
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 8 ans
<b>Température de service</b>	16-18°C
<b>Teneur en alcool</b>	15 %
<b>Cépages</b>	Cannonau
<b>Numéro d'article</b>	19903723

### Commentaires

90% en acier inoxydable, 10% en barriques en partie grillées et en partie légèrement grillées. Ce Cannonau a besoin de beaucoup d'air, veillez donc à l'ouvrir au moins 30 minutes à l'avance.

### Recommandation culinaire

Un accompagnement unique pour les plats de viande copieux, notamment le gibier. Accompagne également à merveille les plats de poisson corsés.

### Notes de dégustation

Grâce à la macération douce et à l'utilisation de fûts non grillés, l'élégance des arômes variétaux est préservée. Cerise, framboise, mûre, rose et une note délicatement épicée de poivre blanc. La fraîcheur s'harmonise avec les notes chaleureuses et les tanins d'une douceur exceptionnelle.