



## Cannonau di Sardegna Mamuthone DOC BIO 2021

Giuseppe Sedilesu

|                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| Type                   | Vin rouge                  |
| Origine                | Grappa, Sardegna           |
| Producteur             | Giuseppe Sedilesu Sardegna |
| Classification         | DOC                        |
| Expansion              | 12 mois en barrique        |
| Contenu                | 75 cl                      |
| Millésime              | 2021                       |
| Phase de dégustation   | jusqu'à 8 ans              |
| Température de service | 18 - 20°C                  |
| Teneur en alcool       | 15 %                       |
| Cépages                | Cannonau 100 %             |
| Numéro d'article       | 19830821                   |

### Commentaires

En Espagne, ce cépage a connu un grand succès ces dernières années sous le nom de Garnacha. Avec les Espagnols, le cépage est arrivé en Sardaigne dès le 14e siècle. Là-bas, il répond au joli nom de cannonau. Les vins ne sont certes pas très colorés, mais ils sont très aromatiques et agréablement souples. Encouragé par l'évolution en Espagne, le mamuthone montre aujourd'hui qu'il est possible de faire de grands vins avec ce cépage en Sardaigne également.

### Recommandation culinaire

Il accompagne bien les viandes rouges grillées, les brochettes et les fromages mi-affinés.

### Notes de dégustation

Cannonau élégant de couleur rouge rubis clair avec des arômes de baies et de cerises, frais et fruité en bouche.