

CANONNAU di SARDEGNA “Lillové”

AZIENDA GABBAS

Via trieste, 65
08100 NUORO
Site internet : gabbas.it

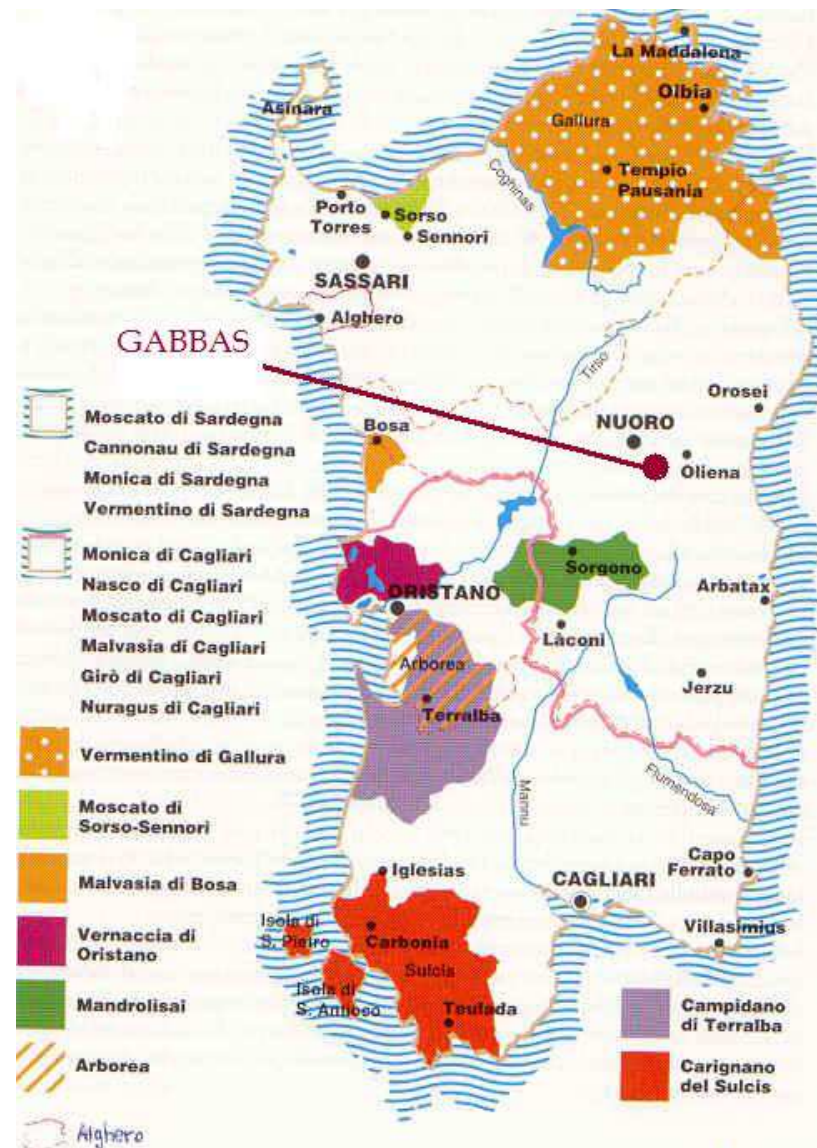


Sar da igne



Dénomination :	CANNONAU DI SARDEGNA DOC
Encépagement :	100% Cannonau
Nombre bouteilles produites :	35.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argilo-calcaire
Altitude et exposition :	350 M sud-est
Rendement :	55 hectolitres:hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	14 mois en barriques de l'Allier de 2° et 3° passage
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Vin aux accents très Méditerranéens avec des arômes fruités et épicés à la fois, la bouche est souple et gourmande avec de l'étoffe et de la densité, finale fruitée
Mariage mets-vins :	Sur des viandes rouges grillées, des plats de pâtes relevés, des fromages

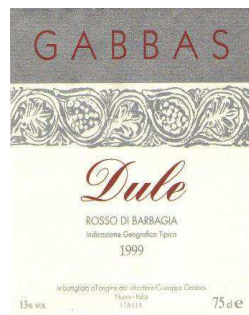
VIGNOBLE DE SARDAIGNE



CANONNAU di SARDEGNA CLASSICO "Dule"

AZIENDA GABBAS

Via trieste, 65
08100 NUORO
Site internet : gabbas.it



Sar da igne



Dénomination :	CANNONAU DI SARDEGNA DOC
Encépagement :	100% Cannonau
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argilo-calcaire
Altitude et exposition :	350 M sud-est
Rendement :	45 hectolitres:hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	14 mois en barriques de l'Allier de 2° passage puis 12 mois en bouteille
Garde :	8 à 15 ans
Dégustation :	Vin à la robe soutenue et brillante, le nez est très ensoleillé avec des notes de garrigues et d'herbes séchées. En bouche c'est très agréable avec une belle trame tannique et surtout de tanins déliés et très élégants. Un grand vin de Sardaigne !
Mariage mets-vins :	Sur des viandes rouges mijotées ou grillées, des fromages relevés, seul en méditation

VIGNOBLE DE SARDAIGNE

