Cannonau di Sardegna DOC, Nuraghe Supramonte



Cannonau is de emblematische lokale druivenvariëteit, verwant aan Grenache, die voornamelijk staat aangeplant op vulkanische bodems in het oosten van Sardinië. Deze regio is bezaaid met oude kegelvormige torens bekend als "nuaghere", daterend uit de Bronstijd.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen in de regio Supramonte op Sardinië, profiteren van een ideaal mediterraan klimaat en gevarieerde bodems, gevormd door de geologische geschiedenis van het eiland. Dit terroir geeft de Cannonau zijn kracht en unieke karakter.

Druiven: 100% cannonau (grenache)

Vinificatie: De druiven worden bij volledige rijpheid geoogst en op traditionele wijze gevinifieerd om hun fruitige karakter en tanninestructuur te behouden. Een aangepaste rijping verfijnt het profiel en brengt alle complexiteit naar voren.

Degustatie: Tonen van rijp rood fruit vermengen zich met mediterrane garriguegeuren. In de mond zijn de tannines zacht met een goede intensiteit en frisheid op de afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij stevige gerechten zoals gestoofd vlees, wild of gerijpte kazen, maar ook ideaal bij geroosterd Sardijns speenvarken, voor een typisch mediterrane combinatie.

- Spaghetti pesto
- Gnocchis
- Lasagne, cannelloni
- Osso Bucco of kalfsschenkel
- Kalfsgebraad op Italiaanse wijze
- ...