



CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA „CORASH“ DOC

Cantina della Vernaccia | Oristano



| | |
|------------------------|---|
| Origine | Toscana Italie |
| Producteur | Cantina della Vernaccia Oristano |
| Cépage | 100% Cannonau |
| Vinification | Fermentation à température contrôlée. Élevage en fûts de chêne français pendant 12 mois. |
| Couleur | Rouge grenat avec des reflets bleuâtres |
| Dégustation | Notes intenses et mûres de baies rouges et noires. Structure élégante avec des notes boisées épicées et une touche de vanille. |
| Caractère | En bouche, corsé, dense et bien structuré. Arômes agréables de torréfaction, minéralité, souplesse. Vin complexe aux tanins mûrs et à l'acidité réjouissante. |
| Convient avec | Viandes rouges et grillées, cuisine méditerranéenne cuisine, osso bucco, gibier et fromage de brebis sarde. |
| Température de service | 16°-18°C |
| Garde | 8 - 10 ans |