Cannonau di Sardegna DOC, Nuraghe Supramonte



Le cannonau est le cépage local emblématique apparenté au grenache qui est principalement cultivé sur des terres volcaniques à l'Est de la Sardaigne. Cette région est parsemée de vieilles tours coniques appelées « nuaghere » qui datent de l'Age de bronze.

Origine: Les vignes, situées dans la région du Supramonte en Sardaigne, bénéficient d'un climat méditerranéen idéal et de sols variés, façonnés par l'histoire géologique de l'île. Ce terroir confère au Cannonau sa puissance et sa typicité unique.

Encépagement: 100% cannonau (grenache)

Vinification: Les raisins, récoltés à pleine maturité, sont vinifiés de manière traditionnelle pour préserver leur caractère fruité et leur structure tannique. Un élevage adapté affine son profil, révélant toute sa complexité.

Dégustation: Des notes de fruits rouges mûres se mêlent aux senteurs garrigues méditerranéennes. En bouche les tanins sont soyeux avec une belle intensité et fraîcheur en finale.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait avec des plats robustes comme des viandes braisées, du gibier ou des fromages affinés, il se marie aussi idéalement avec un cochon de lait sarde rôti, pour un accord typiquement méditerranéen.

- Spag pesto
- Gnocchis
- Lasagne, cannelloni
- Osso Bucco
- Roti de veau à l'Italienne
- ...