Weinquelle®
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Cantina di Mogoro, Chio Cannonau Riserva di Sardegna, D.D.O.C., 2013, Sardinien

Italien - Sardinien

Charaktervoll, sehr rund und komplex.

Jahrgang 2013 - 0,75 Liter - Vol 14,5%

Enthält Sulfite

Artikel: 2013 Chio Cannonau DOC Riserva di Sardegna Cantina di Mogoro
Land: Italien
Anbaugebiet: Sardinien, Oristano
Kategorie: Rotwein
Klassifizierung: Cannonau di Sardegna DOC Riserva
Erzeuger: Cantina di Mogoro
Rebsorte: Cannonau
Beschreibung: Dunkelrubinrote Farbe, hell und intensiv mit violetten Reflexen, die mit der Zeit granatrot werden. Duft von reifen, roten Früchten, wie zum Beispiel der Blaubeere und Kirsche, aber auch von Blumen, wie zum Beispiel von verblühten Veilchen und Rosen sowie Kräutern. Am Gaumen zeigt er sofort den Charakter eines gut strukturierten Weines ohne Kanten, samtig und komplex mit einer sehr guten aromatischen Progression. Die Aromen schreiten mit einem Hauch von Balsamico, Kakao und Tabak fort; die Tannine sind gut integriert und der Säuregehalt ausgeglichen.
Alkohol: 14,5%
Trinktemperatur: 16 - 18°C
Serviervorschläge: Zu intensiv schmeckenden Gerichten, gut strukturierten und gewürzten Speisen wie zum Beispiel: Nudelgerichte mit Rindsfleisch- oder Schweinefleischragout, gefüllte Nudelgerichte mit kräftigen Käsesorten und Ragout; Reisgerichte mit Wild. Würzige und fettige Fleischgerichte oder auch Kochfleisch. Erstklassiger Begleiter von reifen Kuhmilch- oder Schafskäsesorten.

Die Weinberge des „Chio“
Hügelige Weinberge im Gebiet rund um Mogoro. Der Boden ist lehmig-kalkhaltig, verfügt über eine gute Struktur und Tiefe. Das Klima ist mediterran mit moderaten Wintern und heißen Sommern, sowie salzigem Mistral. Durchschnittlicher Regenfall von 400 mm pro Jahr. Die Weinlese wird in der letzten Septemberdekade und der ersten Oktoberdekade durchgeführt.

Der Cannonau:
Der bekannteste rote sardische Rebstock der Insel seit dem XIV. Jahrhundert n. Chr. Ausgestattet mit einer großen Anpassungsfähigkeit an die diversen Klimabedingungen, beschert er Weine mit unterschiedlichen Eigenschaften, die vor allem mit dem Boden verbunden sind. Sehr wuchskräftig mit mittelgroßen Reben, die einem vorzeitigen Abfall der Blüten und der Trauben unterliegen. Die Beeren verfügen über eine sehr dünne Schale mit schwarz-violetter Farbe. Die niedrige Widerstandsfähigkeit gegenüber bakteriellen Krankheiten macht ihn sehr anfällig auf das Oidium und der Peronospora. Die Reifung der Früchte geschieht während der dritten - vierten Septemberdekade.

Vinifikation:
Die Weinherstellung beginnt mit der gärenden Mazeration von circa 15 Tagen bei einer Temperatur von 26-28°C. Wiederholte Rémontage und Délestage versichern eine erstklassige Extraktion der aromatischen und farbigen Bestandteile. Nach der Fermentation und einem kurzen Aufenthalt im Stahltank, wird der Chio für circa 12 Monate in die französischen Barrique, französischen Eichentonneaux mit 500 Liter Fassungsvermögen und Kastanienholzfässer mit 15 hl Fassungsvermögen abgefüllt. Abschließend kommt der Wein für weitere 10 Monate in den Stahltank und danach 2 Monate in die Flasche.

Datenblatt : Cantina di Mogoro

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Cantina di Mogoro "Il Nuraghe"

Anschrift: Strada Statale 131, km 62 09095, Mogoro (OR), Itlay

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com
Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 28.10.2019