

DRINKS.

Atha Ruja Cannonau di Sardegna Riserva Kuentu DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40976718
Alcool	15.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sardaigne
Embouteilleur	Atha Ruja Poderi S.r.l. Società Agricola, Via Emilia 45, 08022 Dorgali, Italie
Marque	Atha Ruja
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	En bouche, des saveurs savoureuses avec des tanins élégants et une structure veloutée. Finale longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Cannonau (Garnacha)
Honneurs	Argent, Concours Mondial de Bruxelles 2016Argent, Citadelles du vin 2018Bronze, IWC International Wine Challenge 2016
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	18 degrés
-----------------------------	-----------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges, gibier
----------------	---

Description

Une vieille sagesse de vigneron dit qu'un bon vin est déjà né dans le vignoble. Cela signifie que la plus grande attention doit être portée à la vigne, au sol et à l'ensemble de l'écosystème afin de récolter des raisins à fort potentiel de vinification à la fin du cycle végétatif. Il est vrai que l'on peut encore faire de mauvais vins avec de bons raisins - mais on ne peut jamais faire un bon vin avec de mauvais raisins. C'est pourquoi l'équipe d'Atha Ruja s'est engagée à pratiquer la viticulture biologique. Les terres de la cave, fondée au début des années 90, s'étendent dans une vallée qui appartient au parc national méditerranéen et alpin "Golfe d'Orosei et Gennargentu". Parmi les variétés indigènes cultivées dans ce paysage rustique de collines, le Cannonau occupe la position la plus importante. Les vignes fournissent la matière première de l'Atha Ruja di Sardegna. Après la période de fermentation de 15-20 jours sur les peaux, le vin est vieilli pendant au moins 12 mois en barriques françaises et six mois supplémentaires en bouteille avant d'être mis en vente.