

PLOZZA
wine-group



2023 Cannonau di Sardegna DOC Bio

Olianas

Produzent	**Olianas**
Herkunft	**Sardegna, Italien**
Traubensorten	**Cannonau**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Intensive, rubinrote Farbe. Riecht sehr fruchtig und blumig. Der Geschmack ist frisch und gut strukturiert. Ausgeprägte Noten nach Waldfrüchten mischen sich auf geschickte Art und Weise mit Nuancen von Bitterschokolade und Tabak. Weiche Tannine im Abgang und eine von einer angenehmen Säure ausgewogene Konzentration. Typischer sardischer Geschmack. Die volle Trinkreife erreicht dieser Wein bis 5 Jahre nach der Weinlese.

Vinifikation und Ausbau
Auf das Entrappen folgt das Keltern durch sanftes Pressen der Beeren. 30% des gewonnenen Mostes wird auf Amphoren gezogen, in denen die weitere Mazeration dank der natürlich kontrollierten Temperaturen und der geringen zu vinifizierenden Mengen 20-25 Tage auf den Schalen erfolgt. Die restlichen 70% gären bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks. Die Gärung erfolgt nach dem BIOINTEGRALE- Ansatz, d. h. ohne Einsatz von Enzymen oder Reinzuchthefen. Der Wein reift für etwa 8 Monate teils im Barrique aus französischen Eichenholz im zweiten und dritten Durchgang und teils im Stahltank. Nach einer geringen Zugabe von Sulfiten wird der Wein abschliessend abgefüllt. Dieser Wein wird weder geklärt noch passiert, um den natürlichen Charakter so gut wie möglich zu bewahren. Etwaige Reste sind ein Zeichen von Integrität.

Passt zu
Dieser junge, frische, runde und lebendige Wein eignet sich optimal zu Vorspeisen mit Fisch oder hellem Fleisch. Er passt ebenfalls sehr gut zu italienischen Antipasti. Sollte eher kühl getrunken werden. 18°C im Winter - 14°/16° C im Sommer.