

Ristorante M editerraneo



ISALLE

Cannonau di Sardegna DOC

Dieser rubinrot schimmernde Wein stammt aus dem sorgfältig erlesenen Anbaugebiet von Isalle. Diese werden in unseren Weinkellern in Dorgali sanft gepresst und gären bei niedrigen Temperaturen in edelstahltank für 15-20 Tage, anschließend in Barrique zum reifen. Er gibt eine intensive Geruchsnote von reife Früchte und Kaffe wieder und durch seinen angenehm-trockenen Geschmack begleitet er am besten rotes Fleisch, Wildfleisch und wohlschmeckenden reife Käsen sehr gut.

Rebsorten	Cannonau 100%
Anbaugebiet	Isalle
Farbe	Rubinrot
Restzucker gehalt	5,20g/L
Alcoolgehalt	13,5%