DRINKS.

Olianas Cannonau Riserva DOC 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40925018
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sardaigne
Embouteilleur	Società Agricola Olianas, 08030 GERGEI (CA), Italy
Marque	Olianas
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge rubis profond. Nez: bouquet puissant avec des arômes de baies rouges, de vanille et de cacao. Bouche: puissante, chaude et enveloppante avec des tanins denses et ronds équilibrés par une acidité agréable. Finale: très longue avec des nuances légèrement sucrées et des notes balsamiques.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Cannonau
Etiquette	polychrome, artistique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages, agneau, viandes rouges, porc, gibier

Description

L'an 2000, le début du nouveau millénaire et l'année de naissance du projet viticole Olianas. À Gergei, au cœur de Sarcidano (60 kilomètres au nord de Cagliari), les trois amis Stefano Casadei, Artemio Olianas et Simone Mugnaini se rencontrent et fondent l'entreprise. Une chose les unit: la philosophie de produire des vins de qualité, basés sur le respect de l'environnement, de la nature et des gens qui y vivent. Aujourd'hui, Olianas produit non seulement des vins biologiques, mais aussi des vins bio-intégrés, qui sont le résultat de l'histoire de la terre, de la recherche, de l'engagement et du travail expérimenté. Les vignobles avec des vignes rouges et blanches couvrent 25 hectares de terrain. Les sols sont de texture moyenne à partir d'un bon mélange de sable. Cela permet un excellent drainage du sol et la formation de réservoirs d'eau de pluie profonds et riches au printemps et en hiver. Ces réserves d'eau sont utiles pour les mois chauds de l'été et la vigne atteint ainsi un équilibre entre le feuillage et les polyphénols d'un raisin mûr. La proximité des montagnes du Gennargentu entraîne une inertie thermique et la brise légère et constante tempère la chaleur estivale, évitant ainsi de grandes différences de température entre le jour et la nuit. L'utilisation d'herbicides, d'engrais artificiels et de produits synthétiques pour lutter contre les parasites est strictement interdite. L'utilisation de véhicules dans les champs est également limitée, on utilise plutôt des chevaux. Les vendanges sont strictement manuelles, avec une sélection directe des raisins sur le terrain. La fertilité du sol est améliorée par les engrais organiques.