

DRINKS.

Atha Ruja Cannonau di Sardegna Riserva Kuentu DOC 2015 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409292
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sardaigne
Embouteilleur	Atha Ruja Poderi S.r.l. Società Agricola, Via Emilia 45, 08022 Dorgali, Italia
Marque	Atha Ruja
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	32 mois
Dégustation	Avec des cerises au marasquin, des mûres, des pruneaux, de la réglisse, du gingembre, des tons terreux, des herbes méditerranéennes, des notes de bois bien intégrées et une acidité fraîche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Cannonau (Grenache)
Etiquette	polychrome
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



nom	nom specimen
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2015
En accord avec	fromages, viandes rouges

Description

Une vieille sagesse de vigneron dit qu'un bon vin naît dans le vignoble. Cela signifie qu'il faut accorder la plus grande attention 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 cépages indigènes cultivés dans le paysage rustique des collines, le Cannonau occupe la place la plus importante. Les vignes fournissent la matière première de l'Atha Ruja Kuénto, un Cannonau di Sardegna ayant le statut de Riserva. Le vin vieillit pendant deux ans dans des fûts français et huit mois supplémentaires en bouteilles avant d'être mis en vente.