

Cannonau di Sardegna 2022 BIO

Fattorie Isola

- Das Gebiet: Die DOP/DOC Sardegna umfasst die gesamte Insel.
- Die Rebsorte: Mindestens 85% Cannonau und 15% andere rote, nicht aromatische Sorten, die auf der Insel zugelassen sind. Fattorie Isola verwendet 100% Cannonau
- Qualitätsbezeichnung: **Denominazione di Origine Protetta**
- Die Vorschriften: Der Hektarhöchstertag liegt bei maximal 11 Doppelzentnern pro Hektar, die Mostausbeute darf 70% nicht überschreiten. Der Mindestalkoholgehalt für den muss mindestens 12,5% Vol. betragen.
- Der Jahrgang: Trockenheit und enorm hohe Temperaturen während des Sommers minderten den Ertrag auf Sardinien erheblich, je nach Region auf der Insel bis zu 35%. Die Qualität war letztendlich jedoch sehr gut bis hervorragend.
- Der Erzeuger: Das kleine Bio-Weingut Fattorie Isola vom Agronomen Luigi Cuccaru und dem Önologen Renzo Panetto, liegt im Norden der Insel, in einer hügeligen Landschaft am Golf von Asinara, unweit der zweitgrößten Stadt Sàssari, in Tres Montes. Es werden lediglich drei Rebsorten angebaut, die Vermentino, die Semidano und die Cannonau. Die Anbaufläche beträgt rund 8,5 Hektar.
- Der Ausbau: Nach der Lese werden die Trauben auf 10-12°C gekühlt, um den Fermentationsprozess zu verlangsamen. Nach der temperaturkontrollierten Vergärung, die ca. zwei Wochen dauert, erfolgt der weitere Ausbau im Stahltank, um die klassischen Fruchtnoten zu erhalten. Rund 12 Monate nach der Lese wird der Wein abgefüllt und darf noch etwas reifen, bevor er in den Verkauf kommt.
- Der Geschmack: Sehr elegante, feine, dunkle Frucht mit sehr frischen Noten, Kirsche, leicht angetrocknete Trauben, aber auch die Frische der roten Johannisbeere, lebendig. Ebenso frisch und einladend am Gaumen, herrlich lebendige Frucht mit schönem Spiel und feiner Süße, wiederum Kirsche und leicht angetrockneter Weintraube, ausgesprochen belebende Säure, alles andere als eine Wuchtbrumme, dafür sehr elegant und verspielt, schöne Länge. Den relativ hohen Alkoholgehalt nimmt man geschmacklich kaum wahr.
- Der Trinkzeitpunkt: Sicher kein Wein für eine lange Lagerung, warum auch? Er macht jetzt so viel Freude, dass wir ihn am liebsten sofort austrinken würden, wenn aber bis etwa Mitte 2026 noch ein wenig übrig bleibt, wird er uns vermutlich immer noch Spaß machen.
- Passende Speisen: Perfekt zu gegrilltem Gemüse (Paprika!), zu italienischem Wurstaufschnitt, zu Gemüselasagne mit getrockneten Tomaten oder Rehbraten.

Diese Expertise wurde am 24.6.2024 erstellt.