

## Pentima Cannonau di Sardegna Riserva DOC

<b>Kategorie</b>	Rotweine
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Sardinien
<b>Produzent</b>	Surrau Vigne
<b>Klassifikation</b>	DOC
<b>Traubensorte</b>	Cannonau
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Artikelnummer</b>	5857
<b>Preis</b>	CHF 35.20



### Vinifikation / Ausbau

Die manuell und nur nachts geernteten Trauben werden sorgfältig selektiert und gekeltert, um anschliessend den Gärprozess in slawonischen Eichenfässern zu durchlaufen. Die Reifezeit im Eichenfass dauert dabei mindestens 18 Monate. Darauf folgt ein weiterer Reifeprozess in Zementtanks, bis der Wein schlussendlich in Flaschen abgefüllt wird, um dann nochmals mindestens 6 Monate darin zu reifen.

### Charakter

In der Nase entfaltet der Pentima Riserva ein sehr facettenreiches und elegantes Bouquet. Wie bei allen Weinen von Surrau, spielt der Pentima Riserva eher die feine Klaviatur der Aromen. Noten von frischen Brombeeren, roten Johannisbeeren und Sauerkirschen werden unterstützt durch feine Kräuternuancen von Lorbeer und Thymian sowie deutlich mineralische Nuancen von nassem Schiefer. Im Gaumen sehr geradlinig, warmtonig und vollmundig. Alles wird hier sehr straff zusammengehalten und ist ein elegantes Meisterwerk. Druckvolles und expansives Finale.