



ITALIE – Sardaigne

Contini

Inù Cannonau



Cannonau
Nieddera

Le Domaine

Fondée en 1898 par Salvatore Contini, cette maison historique est l'une des plus anciennes caves de Sardaigne. Située dans la province d'Oristano, à seulement 10 kilomètres de la mer, elle perpétue depuis plus d'un siècle un savoir-faire unique au cœur du centre-ouest de l'île.

Parmi les trésors du domaine, on retrouve également un cépage rare et autochtone : le Nieddera. Cépage ancien aux origines incertaines – certains le relient au Carignan, d'autres à des introductions phéniciennes – il tire son nom de la couleur très sombre de ses baies : nièddu, en sarde, signifie tout simplement "noir".



Rouge

Cannonna di Sardegna DOC



Sol et vinification

Sol argileux calcaire. Fermentation avec macération sur peaux pendant 10-15 jours. Elevage pendant 12 mois en fûts de 1er et 2eme passage, puis 6 mois en bouteille.

Notes de dégustation

Robe couleur rouge rubis. Le nez dégage d'intenses arômes de fruits noirs bien mûrs et d'épices comme la cannelle. La bouche est chaude, pleine avec une structure riche.

Service

16-18°C
ouvrir 30 min à 1h avant



Planète Vins International

Parc Descartes bâtiment H4, 6 avenue Descartes, 33370 Artigues-Près-Bordeaux

Tél. +33(0)5 56 83 23 60

mail : info@planetevins.com