



ITALIE – Sardaigne

Contini

Tonaghe



90% Cannonau
10% autres cépages

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.

Le domaine est surtout connu pour sa maîtrise de la Vernaccia di Oristano. Aujourd'hui, il s'est élargi et propose une belle gamme de vins secs, notamment à base de Vermentino pour les blancs et de Cannonau pour les rouges.



Rouge

Cannonna di Sardegna DOC



Sol et vinification

Sols argilo-calcaires, d'origine volcanique. La fermentation se fait avec macération sur peau pendant 10 jours, le pressurage doux et l'élevage de 7 mois en barrique.

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge rubis intense. Le nez est intense, avec des notes de prune bien mûres et de fruits noirs. La bouche est pleine, bien équilibrée. Un vin de caractère.

Service

16-18°C



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