

Mora & Memo 'Nau' Cannonau 2022

Cannonau di Sardegna - Sardegna - Italië



domein

De wijngaard van Mora&Memo ligt in het Zuiden van het eiland, nabij Senorbi, op 25 km van de kust van Cagliari. De 37 ha behoorden vroeger toe aan een adellijke familie uit Toscane, maar werden in 2011 overgekocht door een lokale groepering van families met een lange traditie in wijnbouw. Met hun expertise willen ze moderne wijnen brengen die toch een juiste vertaling geven van het terroir. De geïsoleerde ligging, de prima geschikte bodems en het uitstekende klimaat hebben Sardinië in de loop der eeuwen een eigen wijncultuur laten ontwikkelen. De lokale druivenrassen vermentino (wit) en cannonau (rood) spelen hierbij een belangrijke rol.

<http://moraememo.com>

omschrijving

Robijnrode kleur. Zachte geur van rijpe braambessen, specerijen en cacao. Rijke, volle smaak met zachte tannines.

wijngaard

De wijngaard aangeplant in 1981 ligt op een Zuidoostelijk georiënteerde helling op 250 m hoogte in het Zuiden van Sardinië, op 25 km van de kust. De bodem bestaat uit kalkhoudende klei en bevat veel stenen. Cannonau is een synoniem voor grenache. Deze druif komt echter al meer dan 3200 jaar voor op Sardinië en is dus echt autochtoon. Grenache is van Sardinië naar Spanje en Frankrijk gebracht, niet omgekeerd...

kelder

De schilletjes gisten 8 à 10 dagen mee, daarna worden de druiven geperst en gist de wijn verder uit in inox. Na de gisting rijpt de wijn nog drie maand op hout en zes maand op inox voor de wijn gebotteld wordt.

druivensoorten

grenache = garnacha: 100%

schenken

Aan 16-18°C bij paddestoelen, gevogelte (kip, kalkoen), eend, lam, varkensvlees, rood vlees, stoofschotels, pluimwild (fazant, patrijs), kruidige gerechten, romige kazen, halfharde kaas, meditatie wijn,

analyse

alcohol: **14% Vol.**