



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Cannonau di Sardegna "Nau" 2016

PRODUCENT:	Mora & Memo	DRUVA:	Cannonau (Grenache)
HEMSIDA:	www.moramemo.it	ALKOHOL:	14 %
OMRÅDE:	Cannonau DOC di Sardegna	SOCKER:	3.5
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	5.3
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT: Ett intensivt rubinrött vin med violetta inslag. Aromer av bär, kryddor och kaffe.

SMAK: Fylligt, välstrukturerat vin, eleganta tanniner, kryddigt avslut

VINIFIERING: Vingårdern är 30 år gammal och ligger 200/220 meter över havet i ett område som heter Senorbi (Cagliari) och regionen Sardegna. Odlingarna ligger i syd/sydostligt läge, 30 km från havet. Området präglas av ett torrt, varmt klimat med vindar som mildrar de varma temperaturerna. De torra vindarna ger de bästa förutsättningarna för en perfekt mognad av druvorna, utan risk för röta eller fukt. Närheten till havet bidrar också med en tydlig påverkan på klimatförhållandet. Gården är omgiven av olika aromatiska örter och en tät vegetation. Maceration i 8-10 dagar med skalen vilket följs av jäsning i rostfria fat.

LAGRING: Lagring på ekfat (50 % är använda fat) under tre månader. Klarning. Därefter får vinet lagras tre månader till i flaskan innan det säljs. Vinet kan lagras under 10 år.

OM PRODUCENTEN

Mora & Memo är en familjeägd vingård som grundades 2010. Mora & Memo investerade i 40 ha i provinsen Cagliari. Druvor som är specifika för ön är: Vermentino, Cannonau, Monica, Carignan samt liten del med Sauvignon Blanc men även inhemska druvor som Bovale, Nuragus and Nasco. Vinodlingar i Senorbi har funnits sedan 1000 f Kr. Mora & Memo producerar fyra viner: Tino Vermentino, Nau Cannonau, Tino sur lie och Ica Monica.

