

## ANZENAS



## VINÍCOLA

Com 1.200 hectares de vinhedos próprios, Cantine di Dolianova é de longe a maior vinícola da Sardenha. Os números confirmam a liderança da vinícola, capaz de vender mais de 4 milhões de garrafas por ano e exportar seus produtos para cinco continentes. Graças às uvas conferidas por mais de 300 membros, a Cantine di Dolianova produz com excelência e foi premiada mais de 100 vezes nos últimos 10 anos. O 3 Bicchieri atribuído por Gambero Rosso 2020 ao vinho Terresicci 2014 é a confirmação mais recente. Dos vinhos gostam de dizer que "cada garrafa é um hino à Sardenha". Na verdade, dedicam toda a paixão às vinhas típicas da ilha, especialmente Cannonau, Monica, Nuragus, Moscato, Vermentino.

## ORIGEM

Itália / Sardenha / Parteolla

## VINHEDO

Toda a área é caracterizada por colinas baixas e terreno ondulado. Zona envolvente da vinícola, com solos de mistura média constituídos de calcário rico em argila do Miocênico em locais montanhosos de altura média e clima seco.

## PREMIAÇÃO

93 pontos – James Suckling 2021 – Safra 2018  
 Medalha de Bronze – IWSC 2021 – Safra 2018  
 Medalha de Prata – AWC Viena 2020 – Safra 2018  
 Medalha de Ouro – Grenaches du Monde 2020 e 2019 – Safras 2016, 2017 e 2018  
 91 pontos – 5starWines – Vinality 2020 – Safra 2018  
 90 pontos – IWSC 2019 – Safra 2017  
 91 pontos – James Suckling 2019 – Safra 2016  
 Medalha de Ouro – AWC Viena 2018 – Safra 2016



cantine di  
**dòlia  
 nòva**

EAN: 8001235373152 | Código: 3053

## DOC

Sardegna

## UVA

100% Cannonau

## SAFRA

2018

## TEOR ALCOÓLICO

14%

## TAMANHO

Meia-garrafa – 375 ml

## VARIEDADE

Tinto

## COLHEITA

Manual

## VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento, as uvas são inicialmente fermentadas durante 8 a 10 dias a uma temperatura de 26° C. O vinho é retirado e transferido para tanques de cimento vitrificado, onde ocorre a fermentação malolática, nos quais estagia alguns meses. É preferível beber pelo menos um ano após a colheita para permitir que o produto envelheça na garrafa. É um vinho médio, para consumir 3-4 anos após a vindima.

## DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho rubi profundo com granada claro e matizes à medida que envelhece. Nariz é intenso, duradouro, etéreo, inebriante, com notas de frutos silvestres. Tem sabor quente e envolvente, bom corpo com a quantidade certa de taninos. Temperatura de serviço entre 18 e 20° C.

## HARMONIZAÇÃO

Assados, caça e queijos curados.

Safra 2020. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.