LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cannonau di Sardegna Lillové
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Gabbas
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Cannonau di Sardegna
Cépages	100% cannonau
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Le domaine de Giuseppe Gabbas se trouve à une dizaine de kilomètres de Nuoro, la capitale de la Barbagia, une région montagneuse sauvage et inhospitalière. Il comporte une trentaine d'hectares dont une vingtaine est consacrée à la culture de la vigne. Les vignobles sont aménagés dans le prolongement des montagnes Oliena, une région qui se prête à merveille à la culture de la vigne et des oliviers. Le cannonau (garnacha) avec sa propre appellation DOC Cannonau di Sardegna se retrouve quasi en solo dans les cuvées 'Lillové' et la cuvée riserva 'Dule'. 'Arbeskia', la référence absolue du domaine, est une IGP Barbagia avec un assemblage 50/50 de cannonau et de cabernet sauvignon, élevé sur bois. Le Cannonau 'Lillove' est de couleur rouge rubis. Son bouquet est très intense sur des arômes de violettes, de géraniums et de mûres. Souple en bouche, juteux et fruité. Verre agréable.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Le vignoble se trouve en pente douce, à 240-345m d'altitude.
Vinification	Les raisins sont cueillis aux premières heures du jour et immédiatement pressés. Fermentation sur peaux pendant 15 à 20 jours à une température de 28°C
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Analytique	Alc: 14,00 % vol
Production	33.000 bouteilles 0,75