LICATA
WIJNFICHE

Naam	Cannonau di Sardegna Lillové
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Gabbas
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Cannonau di Sardegna
Druivensoorten	100% cannonau
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Het wijndomein van Giuseppe Gabbas ligt op een goede tien kilometer van Nuoro, de hoofdstad van het onherbergzame, zelfs woeste berggebied Barbagia. Het strekt zich uit over een dertigtal hectare, waarvan er twintig met wijnstokken zijn beplant. De wijngaarden liggen in het verlengde van de Olienabergen, een uiterst geschikte regio voor druiven- en olijventeelt. De cannonau (garnacha) met haar eigen DOC Cannonau di Sardegna vind je quasi puur in de cuvées ‘Lillové’ en de riserva cuvée ‘Dule’. Het vlaggenschip ‘Arbeskia’ is een IGP Barbagia en een houtgerijpte 50/50-blend van cannonau en cabernet sauvignon. De Cannonau 'Lillové' heeft een robijnrode kleur. Het boeket is zeer intens met aroma's van viooltjes en geraniums, braambessen. Zachte smaak, sappig en fruitig. Aangenaam glas.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	on gentle slopes between 800 and 1150 feet above sea level
Vinificatie	The grapes are picked during the early, and cooler, hours of the day and immediately destemmed and pressed, then fermented on their skins for a period of fifteen to twenty days at a maximum temperature of 83° Fahrenheit (28° centigrade). Aging takes place in both stainless steel tanks and in bottle before the wine is released.
Flesafsluiting	natuurkurk
Analytisch	Alc: 14,00 % vol
Productie	33.000 flessen 0,75