

Cannonau di Sardegna Mamuthone 2019 - Magnum in astuccio originale di Giuseppe Sedilesu

Il Mamuthone 2019 di Giuseppe Sedilesu è un'interpretazione fiera e originale del Cannonau in purezza, nato a Mamoiada, nel cuore della Barbagia sarda. Prodotto da vigneti ad alberello su terreni granitici a 650 metri d'altitudine, fermenta spontaneamente con lieviti indigeni ed evolve per dodici mesi in grandi botti di rovere, preservando l'autenticità del frutto.

Nel calice si presenta con un colore rosso rubino cupo e intenso. Al naso esplode un bouquet caldo e tipico, dominato da marasca, prugna e piccoli frutti neri, splendidamente intrecciati a note di macchia mediterranea, mirto, liquirizia e spezie scure. In bocca è avvolgente, caldo e strutturato; la fitta trama tannica è ben levigata e bilanciata da una piacevole sapidità minerale che dona dinamismo al sorso. Con una gradazione del 15% vol., va servito a 16-18°C e si abbina idealmente a porceddu, cacciagione e pecorino sardo stagionato.



Vitigni:

Cannonau 100%

Gradazione alcolica:

15%

Zona di produzione:

Sardegna

Denominazione vino:

Cannonau di Sardegna Doc