

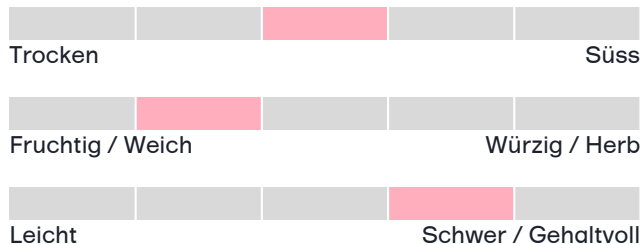


MILLENOVECENTO28 CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI IGT MARIO BAGELLA



Isola dei Nuraghi igt, Bagella Mario, Sardinien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Kräftiges Rubinrot; in der Nase präsente Mineralität, Duft nach Rosen und Waldbeeren; am Gaumen wiederum sehr mineralisch, mit klaren Nuancen von Waldbeeren.

Vinifikation

Die Trauben stammen aus einer (Bio) Parzelle im Nordwesten Sardiniens. Bei der zweijährigen Reifung mit spontaner Gärung setzt der Önologe Emiliano Falsini auf den Ausbau in Stahl und Zementfässer. Produktion 2018: 1'300 Flaschen.

Traubensorten

100% Cagnulari

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

BAGELLA MARIO

"Il primo sorso" - der erste Schluck. Das Weingut liegt an der Nordküste Sardiniens in der Gemeinde Sorso, in der Nähe der Städte Sassari und Alghero. Angebaut werden vor allem die für die Region typischen Rebsorten Vermentino, Cannonau, Moscato und Cagnulari. Das Terrain ist von sandigem und kalkhaltigem Boden geprägt, welcher den Weinen eine breite Mineralität verleiht. Die direkte Lage am Meer, mit den damit verbundenen salzigen Winden, geben den Weinen eine sanfte aber klar wahrnehmbare Salznote, welche sich vor allem im Abgang widerspiegelt.

<http://www.1sorso.it>