








CANNONAU ASSOLO

TENUTA L'ARIOSA

Im idyllischen, unberührten Hinterland der Mittelmeerinsel Sardinien hat die Tenuta L'Ariosa ihren Platz gefunden. Hier liegen die klimatisch begünstigten Weinberge der Gebrüder RAU in einem Stück Land, wo ständig eine leichte Brise vom Meer die Reben umweht. Optimale Bedingungen für die angebauten, ausschließlich autochthonen Rebsorten, die mit mediterraner Flora in Symbiose wachsen.

Die Trauben für die Herstellung von Weinen mit der geschützten Herkunftsbezeichnung „Cannonau“ müssen in der Region Sardinien angebaut werden. Für Weine mit dem Zusatz „Classico“ müssen die Trauben in den Provinzen Nuoro und Ogliastra angebaut werden. Es existieren drei Unterzonen (sottozone), die genau beschrieben werden: „Oliena“, „Capo Ferrato“ und „Jerzu“.



-  Sardegn DOC
-  Weinberge bei Tres Montes (Sorso)
-  Spalierziehung und Bäumchensystem
-  Granit mit paläozoischen (Meeres)Sedimenten
-  12 Monate großes Holzfass, 6 Monate Edelstahltank
-  Nudelgerichte, würzige Speisen, geschmortes und gerilltes Fleisch, sowie würziger Käse
-  Intensive rubinrote Farbe mit violetten Nuancen, rote Beeren, Marmelade, Brombeeren, elegantes Tannin, langer Abgang