

# MELONI

## Il Biologico Cannonau DOC

100% Cannonau

*Italie, Sardaigne*



Le Cannonau n'est autre que le grenache noir, cépage d'origine aragonaise (Espagne). Ce cépage est apparu probablement en Sardaigne au Moyen-Age, mais ce n'est qu'à partir des années 1500 que sa trace est démontrée.

Le domaine Meloni travaille en bio depuis plus de 20 ans, et après 2 années compliquées pour des raisons climatiques sans certificat BIO, il fait son grand retour avec un nouveau concept et une démarche 100% BIO encore plus poussée. Rien n'est laissé au hasard...

Le bouchon Diam Bio est à base de liège et cire d'abeille, l'étiquette est réalisée à partir des déchets de tiges et pellicules des raisins, et la bouteille est en verre recyclé plus léger (360g au lieu de 560g), enfin les emballages sont en carton recyclé !

Vignoble : Ferme Campu Pirastu Senorbi (Cagliari)  
Terroir : Zone collinaire sablonneuse à environ 300m d'altitude.

Vinification : macération à froid pendant 2 jours puis macération traditionnelle de 8-10 jours en cuve inox à une température de 24-26° C. Pas de passage en bois.

Ce vin présente une robe rubis profond. Le nez est intense et expressif, la bouche nous offre des tanins bien fondus, un fruité agréable. C'est un vin avec du corps sur les fruits rouges et noirs. Le vin est complexe et structuré, tout en étant facile à boire.

Alcool : 14%

Température de service : 16 -18°C

Ce vin est adapté à la cuisine méditerranéenne car il est sans aucune lourdeur et très coulant. Il accompagnera idéalement viandes rouges et des gibiers cuits en ragoût ou rôtis, mais aussi charcuteries et fromages affinés.