

Zanatta Renarossa 2021

Macération à froid pendant 2 jours, suivie d'une macération classique pendant 8 jours. Fermentation en cuve inox pour garantir la fraîcheur du fruit.

Accompagnements : Couscous sarde à l'agneau braisé, viande rouge grillée ou rôtie, fromages.

"Couleur rouge rubis brillante. Au nez, des arômes de mûre, de groseille et d'amande. La bouche est suave avec des notes fumées, réglissées. Les tanins sont fondus et la finale est fraîche avec une jolie acidité."

Région : **Sardaigne**

Appellation : **Monica di Sardegna DOC**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **100% Monica**

Cantilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Zanatta

Vigneti Zanatta est un jeune domaine créé en 2003 par Bruno Zanatta.

C'est dans la région de la Gallura, dans le nord de la Sardaigne que ce jeune œnologue de Trévise a commencé sa carrière en 1975. C'est là qu'il acquiert une connaissance approfondie du territoire et terroir sarde.

Après trente années à pratiquer sa passion, ses enfants le rejoignent dans l'aventure. Aujourd'hui, c'est un véritable domaine familial qui s'étend sur 100 hectares non loin des magnifiques plages de la Costa Smeralda.

La Gallura se caractérise par un sol constitué de roche granitique lissé par le vent, la pluie et la mer. Certains sols sont aussi sablonneux. Ils sont généralement maigres et peu fertiles.

Cela confère des arômes et des saveurs immédiatement reconnaissables, que l'on retrouve dans le Vermentino et le Cannonau (= Grenache).

Le cépage Monica, quant à lui est produit dans le sud de l'île près de Cagliari où il bénéficie d'un environnement idéal avec un climat plus sec et des pluies rares.

Le vignoble se situe à 300 mètres d'altitude.



NOTRE SÉLECTION ZANATTA



Zanatta Orion 2022

Région : **Sardaigne**
Appellation : **Vermentino di Sardegna DOC**
Couleur : **Blanc**
Cépage(s) : **100% Vermentino**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Zanatta Salana 2022

Région : **Sardaigne**
Appellation : **Cannonau di Sardegna DOC**
Couleur : **Rouge**
Cépage(s) : **100% Cannonau**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**
