SM Cannonau di Sardegna DOC (nr 2162)

**Rött vin** , Kryddigt & Mustigt

Information om drycken

**ItalienUrsprung**

[**Italien**](http://www.systembolaget.se/Dryckeskunskap/Kartboken/Europa/Italien/)**,** [**Sardinien**](http://www.systembolaget.se/Dryckeskunskap/Kartboken/Europa/Italien/Sardinien/)**, Cannonau di Sardegna**

* Årgång 2011
* Alkoholhalt 13,5 %
* Sockerhalt Mindre än 3,0 gram/liter
* Användning Serveras vid cirka 18°C till smakrika rätter av mörkt kött.
* Smak Kryddig, fruktig smak med inslag av fat, mörka körsbär, slånbär, örter, plommon, vanilj och pinjenötter.

http://www.systembolaget.se/img/icons/taste/lamm.gifhttp://www.systembolaget.se/img/icons/clocks/c9.gifhttp://www.systembolaget.se/img/icons/taste/vilt.gifhttp://www.systembolaget.se/img/icons/taste/not.gifhttp://www.systembolaget.se/img/icons/clocks/c9.gifhttp://www.systembolaget.se/img/icons/clocks/c9.gif

Fyllighet Strävhet Fruktsyra Lamm Nöt Vilt[Fyllighet](http://www.systembolaget.se/Sok-dryck/Dryck/?searchquery=2162&sortfield=Default&sortdirection=Ascending&hitsoffset=0&page=1&searchview=All&groupfiltersheader=Default&filters=searchquery%2c&artikelId=810367&varuNr=2162&referringUrl=%2fSok-dryck%2f%3fsearchquery%3d2162%26sortfield%3dDefault%26sortdirection%3dAscending%26hitsoffset%3d0%26page%3d1%26searchview%3dAll%26groupfiltersheader%3dDefault%26filters%3dsearchquery%252c)

Fyllighet

= 9   
  
hur fyllig känns drycken? Som vatten eller som oblandad saft? En 1:a (som vatten) är mycket sällsynt, men kan förekomma hos väldigt lätta öltyper. Motsatsen, en 12:a, är också sällsynt men ibland kan ett sött vitt vin, ett kraftigt rött eller ett starkvin vara just så väldigt fylligt.

[Strävhet](http://www.systembolaget.se/Sok-dryck/Dryck/?searchquery=2162&sortfield=Default&sortdirection=Ascending&hitsoffset=0&page=1&searchview=All&groupfiltersheader=Default&filters=searchquery%2c&artikelId=810367&varuNr=2162&referringUrl=%2fSok-dryck%2f%3fsearchquery%3d2162%26sortfield%3dDefault%26sortdirection%3dAscending%26hitsoffset%3d0%26page%3d1%26searchview%3dAll%26groupfiltersheader%3dDefault%26filters%3dsearchquery%252c)

Strävhet

= 9   
  
ger en torr känsla i munnen och på tänderna. Denna klocka används bara för rött vin. Ju högre klockvärde, desto strävare vin - ju lägre, desto mjukare. Men ett vin med högt klockvärde behöver inte smaka så strävt om det dessutom är väldigt fylligt. Då "bäddas" strävheten in. Ett strävare vin är i regel lämpligare att lagra.

[Fruktsyra](http://www.systembolaget.se/Sok-dryck/Dryck/?searchquery=2162&sortfield=Default&sortdirection=Ascending&hitsoffset=0&page=1&searchview=All&groupfiltersheader=Default&filters=searchquery%2c&artikelId=810367&varuNr=2162&referringUrl=%2fSok-dryck%2f%3fsearchquery%3d2162%26sortfield%3dDefault%26sortdirection%3dAscending%26hitsoffset%3d0%26page%3d1%26searchview%3dAll%26groupfiltersheader%3dDefault%26filters%3dsearchquery%252c)

Fruktsyra

= 9   
  
drar i kinderna, som när man biter i en citron. Denna klocka anges om de flesta viner, och är den klocka som i praktiken har det minsta spannet - värdet är i princip aldrig lägre än 5. Mildare viner än så smakar oftast platt och tråkigt. Fruktsyran - eller friskheten - gör att vinet känns fräscht, och syran är också viktig för vinets lagringsduglighet.

[Lamm](http://www.systembolaget.se/Sok-dryck/Dryck/?searchquery=2162&sortfield=Default&sortdirection=Ascending&hitsoffset=0&page=1&searchview=All&groupfiltersheader=Default&filters=searchquery%2c&artikelId=810367&varuNr=2162&referringUrl=%2fSok-dryck%2f%3fsearchquery%3d2162%26sortfield%3dDefault%26sortdirection%3dAscending%26hitsoffset%3d0%26page%3d1%26searchview%3dAll%26groupfiltersheader%3dDefault%26filters%3dsearchquery%252c)

Lamm

Till lamm passar de flesta rödviner, utom möjligen de mjuka & bäriga. Vill du ha vitt vin, prova ett fylligt & smakrikt. Föredrar du öl, välj en smakrik ale.

[Nöt](http://www.systembolaget.se/Sok-dryck/Dryck/?searchquery=2162&sortfield=Default&sortdirection=Ascending&hitsoffset=0&page=1&searchview=All&groupfiltersheader=Default&filters=searchquery%2c&artikelId=810367&varuNr=2162&referringUrl=%2fSok-dryck%2f%3fsearchquery%3d2162%26sortfield%3dDefault%26sortdirection%3dAscending%26hitsoffset%3d0%26page%3d1%26searchview%3dAll%26groupfiltersheader%3dDefault%26filters%3dsearchquery%252c)

Nöt

Här passar de flesta rödviner utom möjligen de mjuka & bäriga. Vill du ha ett vitt vin, välj då ett fylligt & smakrikt vin med tydlig fatkaraktär. Ett smakrikt öl passar också bra.

[Vilt](http://www.systembolaget.se/Sok-dryck/Dryck/?searchquery=2162&sortfield=Default&sortdirection=Ascending&hitsoffset=0&page=1&searchview=All&groupfiltersheader=Default&filters=searchquery%2c&artikelId=810367&varuNr=2162&referringUrl=%2fSok-dryck%2f%3fsearchquery%3d2162%26sortfield%3dDefault%26sortdirection%3dAscending%26hitsoffset%3d0%26page%3d1%26searchview%3dAll%26groupfiltersheader%3dDefault%26filters%3dsearchquery%252c)

Vilt

Ett stramt & nyanserat rött vin passar bäst eftersom det kan matcha viltköttets smak. Till en viltgryta med mycket örter och kryddor i passar också ett kryddigt & mustigt vin, eller en smakrik ale. Föredrar du vitt vin, prova ett fylligt & smakrikt med tydlig fatkaraktär.

* Färg Mörk, blåröd färg.
* Provning 2014-01-08
* Leverantör Matric Italgross AB
* Producent Sella & Mosca Commerciale Srl
* Råvaror Cannonau.
* Doft Kryddig, fruktig doft med inslag av fat, mörka körsbär, salvia, katrinplommon, kanel och pinjenötter.
* Odlingsområde Ursprungsangivelsen Cannonau di Sardegna täcker in hela Sardinien.
* Skörd Druvorna skördades för hand i slutet av september och i början av oktober.
* Tillverkning/ Vinifiering Druvorna avstjälkades och pressades. Därefter jäsning och skalmaceration på ståltankar vid en temperatur av 28°C.
* Lagring Ett år på ekfat av varierande storlek och ålder.