



CAGNULARI

Cagnulari IGP

VITIGNO:
CAGNULARI

ZONA DI PRODUZIONE:
ALGHERO, NORD OVEST DELLA SARDEGNA

CLIMA:
CARATTERISTICO CLIMA MEDITERRANEO CON INVERNI MITI ED ESTATI CALDE E SECCHIE, CARATTERIZZATO DA UNA NOTEVOLE VENTILAZIONE E DA SCARSE PRECIPITAZIONI, PREVALENTEMENTE CONCENTRATE IN AUTUNNO ED INVERNO.

LE NOSTRE TERRE:
PREVALENTEMENTE ARGILLOSE "ROSSE", CON IMPORTANTE PRESENZA CALCAREA

ALLEVAMENTO DELLE VITI:
IMPIANTI A SPALLIERA GUYOT

RESA UVA PER ETTARO:
70 - 80 QL.

COLORE:
ROSSO INTENSO

PROFUMO:
OTTIMA INTENSITÀ E PERSISTENZA OLFATTIVA, LEGGERE NOTE BALSAMICHE TROVANO IL LORO EQUILIBRIO CON LE NOTE SPEZIATE E TOSTATE.

SAPORE:
FINE E COMPLESSO, DI BUONA ACIDITÀ

ABBINAMENTI:
CARNI ROSSE E FORMAGGI SEMISTAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 - 18 °C

VENDEMMIA:
SECONDA DECADE DI SETTEMBRE

GRADAZIONE:
14% VOL

Nel suo nome l'uomo, l'uomo che ha plasmato la terra.
Piero DeLogu

