



ARA

ALGHERO CAGNULARI DOC

Uno dei vitigni autoctoni più interessanti e particolari della Sardegna. Un vino importante, dalla grande struttura e un intenso bouquet olfattivo che spazia da una iniziale leggera nota di boisé a eleganti sentori di macchia mediterranea e spezie, con un finale di ciliegia matura e tabacco, etereo.

VITIGNO

Cagnulari

ZONA DI PRODUZIONE

Alghero, nord ovest della Sardegna

CLIMA

Caratteristico clima mediterraneo con inverni miti ed estati calde e secche, caratterizzato da una notevole ventilazione e da scarse precipitazioni prevalentemente concentrate in autunno ed inverno

TERRENI

Prevalentemente argillose "rosse", con importante presenza calcarea

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Impianti a spalliera guyot

VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

RESA UVA PER ETTARO

70 -80 q/l

COLORE

Rosso intenso

PROFUMO

Ottima intensità e persistenza olfattiva, leggere note balsamiche trovano il loro equilibrio con le note speziate e tostate

GUSTO

Fine e complesso, di buona acidità

ABBINAMENTI

Carni rosse e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

GRADAZIONE

14 % Vol.