CAGNULARI

CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica





Un antico vitigno riscoperto e valorizzato da Giovanni Cherchi, rivive oggi in questo vino di ricchezza estrattiva. Aromi di piccoli frutti rossi, sottobosco e spezie si fondono ed esaltano il gusto equilibrato e persistente.

Tipologia: vino rosso fermo.

Vitigno: Cagnulari 100%.

Zona di produzione: terreni collinari posti a circa 200 metri s.l.m.

Terreno: buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a Guyot.

Resa uva - vino: 85 q/ha ca. - 55 hl/ha ca.

Epoca di vendemmia: seconda o terza decade di settembre.

Raccolta e vinificazione: le uve giungono in cantina, dove vengono diraspate e pigiate. La fermentazione con le bucce dura 8/10 giorni a 25/28°C. La fermentazione malolattica avviene in maniera spontanea in autunno o nella primavera successiva alla vendemmia.

Modalità di affinamento: l'evoluzione avviene prevalentemente in serbatoi di acciaio inox e, in piccola parte, in botti di legno per circa 6 mesi. Imbottigliato con chiarifica e filtrazione molto leggera.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso, molto limpido. Buona intensità aromatica, con sentori di confettura e geranio. Asciutto e piacevolmente sapido, ha struttura calda e vivace, in cui si percepiscono delicata acidità e morbidezza di tannini. Media la persistenza gustativa, con note fruttate e floreali. Finale fresco e pulito. Vino dalla buone capacità di invecchiamento.

Abbinamenti e servizio: indicato con antipasti di salumi, primi piatti in salse rosse e saporose, zuppe di legumi, carni bianche e rosse grigliate o in tegame, formaggi mediamente stagionati. Servire a 14/16°C e stappare al momento della mescita.

Gradazione: 13% vol.