



# CAGNULARI

ISOLA DEI NURAGHI  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

## VITIGNO

Selezione di nobili uve Cagnulari coltivate nelle colline di Uri (SS).  
I vigneti sono disposti su terreni calcarei in vallate dal microclima ideale.

## CLASSIFICAZIONE

Cagnulari I.G.T. – Isola dei Nuraghi.

## VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale con accurata selezione dei grappoli. La macerazione è condotta per circa 10-12 giorni, per ottenere una estrazione ottimale delle sostanze coloranti. L'affinamento post fermentativo prosegue per circa 10 mesi in vasche di acciaio a temperatura controllata.

## COLORE

Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

## PROFUMO

Bouquet intenso e persistente, con sentori di frutti di bosco (su tutti prevalgono la mora e la marasca); una leggera speziatura bilancia l'armonicità di questo vino.

## SAPORE

Vino di gran struttura ed equilibrio, con una buona tannicità, ben bilanciata da una corretta acidità, con un finale morbido e delicato.

## GRADO ALCOLICO

14% Vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 15 – 18°C.



# VERMENTINO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

## VITIGNO

Selezione di uve di Vermentino da vigneti allevati su terreni calcarei in vallate dal microclima ideale con ventilazione in prevalenza Maestrale.

## CLASSIFICAZIONE

Vermentino di Sardegna – DOC

## VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale con accurata selezione dei grappoli. Pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati. La macerazione è condotta per circa 4 – 5 giorni, per ottenere una estrazione ottimale dei tipici aromi fruttati e marini. L'affinamento post fermentativo prosegue per circa 6 – 7 mesi in vasche di acciaio a temperatura controllata.

## COLORE

Giallo paglierino.

## PROFUMO

Sentori floreali e fruttati con note agrumate.

## SAPORE

Al palato risulta fresco, morbido e sapido, di sapore secco, leggermente amarognolo. Con un leggero retrogusto di mandorla amara.

## GRADO ALCOLICO

13,5% Vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di degustarlo ben freddo ad una temperatura di 6 – 8°C.  
Stappare al momento della mescita.



# CANNONAU

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

## VITIGNO

Selezione di nobili uve Cannonau coltivate nelle colline di Uri (SS).  
I vigneti sono disposti su terreni calcarei in vallate dal microclima ideale.

## CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna – DOC

## VINIFICAZIONE

I processi di macerazione e fermentazione sono condotti per circa 12 giorni, per ottenere una estrazione ottimale degli aromi e delle sostanze coloranti. L'affinamento post fermentativo prosegue per circa 8 mesi in vasche di acciaio a temperatura controllata.

## COLORE

Rosso rubino intenso.

## PROFUMO

Bouquet intenso, con fini sentori di frutti a bacca rossa.  
Vellutato e finemente speziato.

## SAPORE

Vino ampio ed asciutto, con una giusta tannicità e bilanciata acidità, avvolgente con finale lungo e pulito.

## GRADO ALCOLICO

13,5% Vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 15 – 17°C stappando la bottiglia almeno 30 minuti prima della mescita.