ACQUISTATO IL .....

"Inkibi" Cannonau di Sardegna DOC 2025 2025



Imponente come un nuraghe

Il Cannonau di Sardegna DOC "INKIBI" della cantina Saraja è un'elegante espressione del patrimonio enologico sardo. Questo vino rosso, dal colore rosso rubino profondo e seducente, è un invito a scoprire la ricchezza dei terreni mediterranei. Al naso, si distingue per la sua piacevolezza unica e per gli intensi sentori di frutti rossi, che evocano le calde estati dell'isola. In bocca, si rivela con un gusto intenso e fruttato, dove i sapori di bacche selvatiche si fondono armoniosamente con tannini setosi, risultato di una vinificazione attenta e di una maturazione equilibrata. Questo vino è un perfetto accompagnamento per piatti saporiti e carni rosse, ma è anche straordinario da gustare da solo, lasciandosi cullare dai suoi aromi avvolgenti. "INKIBI" è più di un vino: è un viaggio sensoriale nella terra del Cannonau, un'esperienza che ogni amante del vino dovrebbe concedersi.

La cantina Saraja si rivela come un'ode poetica alla Sardegna, un luogo dove il tempo si ferma per dare vita a vini che raccontano storie di terra e mare. I loro vini sono un'espressione tangibile della terra sarda: la sua fisicità forte e determinata, il profondo rispetto per le tradizioni e la storia. Ogni sorso di questi vini non è solo una degustazione, ma un viaggio attraverso il territorio, un ritratto fedele dell'anima di un'isola generosa e imponente. La Sardegna, con le sue regole non scritte, le storie delle vigne e il suo carattere indomito, si svela attraverso questi vini.

La Vigna

Terreno	Sabbioso/argilloso. Poco profondi costituiti da depositi di sabbie eoliche poste su crostoni carbonatici di tipo marnoso.
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500 ceppi/Ha

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	100% Cannonau
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raccolta manuale in cassette. Diraspapigiatura. Macerazione: 14 giorni, abbinata a rimontaggi e delestage. Fermentazione: in tini di acciaio inox a 22/28 °C. Fermentazione malolattica: completa. Elevage: 2 mesi di batonnage sulle fecce fini, 4 mesi in acciaio fino all'ottenimento dell'illimpidimento naturale. Affinamento in bottiglia: 2 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Al naso piacevolezza e sentori di frutti rossi mediterranei. Gusto intenso, fruttato con tannini setosi

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821