ACQUISTATO IL .....

Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT 2021

Asciutto e piacevolmente sapido

Antico vitigno autoctono, riscoperto e valorizzato da Giovanni Cherchi, il Cagnulari viene oggi impiegato in purezza per produrre questo interessante rosso territoriale. Isola dei Nuraghi IGT, questo vino nasce da un'attenta selezione delle migliori uve aziendali, giunte a perfetta maturazione. Vinificazione tradizionale in acciaio a temperatura controllata, dopo la svinatura viene fatto affinare in serbatoi di acciaio inox e, in piccola parte, in botti di legno per circa 6 mesi. Solo a quel punto, dopo una chiarifica e una filtrazione molto leggera, viene finalmente imbottigliato. Colore rosso rubino intenso, questo Cagnulari rivela una buona intensita? aromatica, con sentori di confettura e geranio. In bocca è asciutto e piacevolmente sapido, di buona struttura, calda e vivace, grazie a una naturale acidita?. I tannini sono morbidi e ben maturi. Vino caratterizzato da buone capacita? di invecchiamento, questo rosso del territorio richiama abbinamenti saporiti. Ottimo con salumi e formaggi mediamente stagionati, sa accompagnare con soddisfazione anche carni alla griglia o in umido.

Tutto inizia nel lontano 1970 a Usini, in Sardegna. Da allora sono passati più di 50 anni ma e Vinicola Cherchi, grazie alla dedizione e alla passione della famiglia, ha raggiunto il suo obbiettivo principale: far conoscere e apprezzare i propri vini, e il proprio territorio, in tutto il mondo. Nonostante tutti i riconoscimenti, però, in loro resta vivo l'orgoglio di essere dei vignaioli puri, protagonisti di ogni fase della produzione del loro vino, dalla vigna alla bottiglia. In campagna, oggi come mezzo secolo fa, le viti vengono gestite nel pieno rispetto dello scorrere delle stagioni e dei ritmi della natura. I vitigni che maggiormente rappresentano l'azienda sono il Vermentino, il Cagnulari e il Cannonau che, tra le colline di Usini, trovano il microclima ideale per crescere e diventare unici ed inimitabili.

La Vigna

Terreno	Buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.
Esposizione	sud-est
Allevamento	controllospalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	100% cagnulari
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di Carne
Vinificazione	E 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. 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.
Sensazioni	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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821