



ANTONELLA COLLECTION

CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI

■ ANTONELLA COLLECTION LINE

CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica

Degustazione:

Vino di grande struttura, pieno, complesso, persistente ed elegante. Dopo una fermentazione sulle bucce di 10 giorni, trascorre 9 mesi di maturazione e invecchiamento in barriques nuove francesi. Profumi caratteristici di frutta rossa come la prugna matura, con note speziate che ricordano il pepe nero. In bocca è secco, caldo con una raffinata morbidezza equilibrata da tannini eleganti.

Abbinamenti:

Carni arrosto, alla griglia, formaggi ricche e saporiti sono il perfetto abbinamento per questo vino proveniente dall'antichissimo omonimo vitigno autoctono.

Temperatura di servizio: 15-17°C.

RED WINE

Typical Geographical Indication

Tasting notes:

A wine of great body, full, complex persistent and elegant. After 10 days of fermentation on the skins this wine mature and age for 9 months in french barriques. Characteristic aromas of red fruit such as ripe plums, with spicy notes reminiscent of black pepper. In the mouth it is dry, warm with a refined softness balanced by elegant tannins.

Food pairing:

Roasted and grilled meats, rich and savory cheeses are the perfect pairing for this wine from the very ancient autochthonous vine of the same name.

Serving temperature: 15-17°C - (59-63° F)