



Cannonau Sardegna DOC Naniha

Cannonau Sardegna DOC, Tenute Perda Rubia

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Le noble cépage rouge cannonau est identique au grenache noir français (Rhône, Languedoc) et à la garnacha espagnole (Rioja, Priorat). En Sardaigne, c'est le principal cépage de vin rouge. Le Naniha présente au nez des arômes séduisants de fruits rouges et un soupçon de maquis sarde. En bouche, on retrouve à nouveau des notes florales et un goût bien équilibré. En fin de bouche, le vin est doux, juteux et précis. Les vignes de Perda Rubia sont cultivées de manière biologique.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Tenute Perda Rubia
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Cannonau
Artikelnummer:	1366821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cannonau Sardegna DOC Naniha

Cannonau Sardegna DOC
Tenute Perda Rubia

Herkunft:	Italie
Cépage(s):	Cannonau
A boire:	jusqu'en 2028
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.