



## 2017 Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC, Cantine Sardus Pater

Des vignes non greffées de plus de 80 ans

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Sardaigne
<b>Producteur:</b>	Sardus Pater
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Carignano (Carignan)
<b>Référence:</b>	0682517

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Kanai**

Carignano del Sulcis Riserva DOC  
Cantine Sardus Pater

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Cépage(s):** 100% Carignano (Carignan)  
**Apogée:** jusqu'en 2027  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanter.