



## 2021 Naniha

Cannonau Sardegna DOC, Tenuta Perda Rubia

### Note de dégustation:

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 idéale:

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).

### Conseils de service:

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

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Sardaigne
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	Cannonau
<b>Référence:</b>	1366821

Bild folgt

Photo à venir

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

Taille: A7 74x105

### **Naniha**

Cannonau Sardegna DOC  
Tenuta Perda Rubia

**Origine:** Italie  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** Cannonau  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.