



## Cannonau Sardegna DOC Naniha

Cannonau Sardegna DOC, Tenute Perda Rubia

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

La nobile uva rossa Cannonau è identica alla francese Grenache Noir (Rodano, Linguadoca) e alla spagnola Garnacha (Rioja, Priorat). In Sardegna è il principale vitigno da vino rosso. Al naso, il Naniha presenta seducenti aromi di frutta rossa e un accenno di macchia sarda. Al palato, ancora una volta, sono presenti note floreali e un gusto ben equilibrato. Il finale è morbido, succoso e preciso. Le vigne di Perda Rubia sono coltivate con metodo biologico.

#### Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

#### Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Tenute Perda Rubia

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** Cannonau

**Artikelnummer:** 1366821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Cannonau Sardegna DOC Naniha

Cannonau Sardegna DOC  
Tenute Perda Rubia

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Varietà d'uva:</b>	Cannonau
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2028
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.