



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

Produzent: 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

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