



## 2016 Arruga

Carignano del Sulcis, Superiore DOC, Cantine Sardus Pater

Un coup de maître dalla Sardegna

### Descrizione del vino:

Le viti di Carignano non innestate che producono questo grande vino rosso hanno già più di 80 anni. Il vigneto si trova direttamente sul mare, nella favolosa penisola di Sant'Antioco. I vini della Sardegna sono ancora spesso sconosciuti agli enofili. Un motivo in più per scoprire la loro finezza e potenza assaggiando l'Arruga.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino con marcati accenti granati, che si schiariscono verso il disco. Naso aperto e sfaccettato di mirtillo e mirtillo rosso, seguito da note di cedro, pan di zenzero e infine petali di rosa. Al palato è concentrato e omogeneo, le note speziate si innestano su deliziosi aromi di frutta, un vino deciso e complesso con un marcato carattere sardo. Il vino è avvolto da note di timo e rosmarino; la piacevole acidità porta equilibrio; le note balsamiche conducono al finale persistente e vanigliato.

### Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Sardegna
<b>Produttore:</b>	Sardus Pater
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 92/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Carignano (Carignan)
<b>Numero di articolo:</b>	0113116

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Arruga**

Carignano del Sulcis  
Superiore DOC  
Cantine Sardus Pater

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 92/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Carignano (Carignan)
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.