



2014 Terre Brune

Carignano del Sulcis Superiore DOC, Cantina Santadi

Nota di degustazione:

Vino corposo, di colore rosso rubino scuro, con un bouquet profondo e penetrante di frutti di bosco maturi, timo e liquirizia e squisite note speziate e tostate. Il sapore concentrato, avvolgente e potente è caldo e pieno con la sua immensa persistenza aromatica; al palato è potente, ricco di estratto, acidità succosa, tannini rotondi e morbidi; sentori di cocco con un lungo finale; un vino concentrato e opulento con una consistenza fondente.

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Sardegna
Produttore:	Cantina Santadi
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Carignano (Carignan)
Numero di articolo:	0685514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Terre Brune

Carignano del Sulcis Superiore DOC
Cantina Santadi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Carignano (Carignan)
Maturità:	fino a 2028
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.