



2021 Naniha

Cannonau Sardegna DOC, Tenuta Perda Rubia

Nota di degustazione:

Il nobile vitigno rosso Cannonau è identico al francese Grenache Noir (Rodano, Linguadoca) e allo spagnolo Garnacha (Rioja, Priorat). È la varietà di vino rosso più importante della Sardegna. Al naso, il Naniha presenta seducenti aromi di frutti rossi e un accenno di macchia sarda. Al palato si ritrovano note floreali e un sapore ben bilanciato. Il finale è morbido, succoso e preciso. Le viti di Perda Rubia sono coltivate con metodo biologico.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Sardegna
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Cannonau
Numero di articolo:	1366821

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Naniha

Cannonau Sardegna DOC
Tenuta Perda Rubia

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Cannonau

Maturità: fino a 2028

Gradazione
alcolica: 14.0 %

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