



2020 Cannonau Sardegna DOC

Tenuta Perda Rubia

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: 14.5 %

Maturità: fino a 2029

Varietà d'uva: Cannonau

Numero di articolo: 1366920

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cannonau Sardegna DOC

Tenuta Perda Rubia

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Cannonau

Maturità: fino a 2029

Gradazione 14.5 %

alcolica:

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