



## 2014 Arruga

Carignano del Sulcis, Superiore DOC, Cantine Sardus Pater

Un coup de maître dalla Sardegna

### Descrizione del vino:

Per me i vini della Sardegna sono una vera arma segreta. L'Arruga è ottenuto da viti di Carignano di oltre 80 anni, coltivate nei superbi appezzamenti della penisola di Sant'Antioco. È un gioiello del bacino mediterraneo, potente ma delicato, che rivela tutto il potenziale della Sardegna.

### Nota di degustazione:

Colore rosso rubino con riflessi granati. Il bouquet è dominato dalla frutta rossa, con note di mirtillo e lampone, spezie, legni pregiati e caramello. L'attacco morbido lascia spazio ad aromi complessi che si diffondono rapidamente al palato, dove si innestano prugne e ciliegie; i tannini sono finissimi e perfettamente fusi; tutto il carattere sardo si ritrova nel finale persistente.

### 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>	James Suckling 93/100, Mundus Vini Silber, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Carignano (Carignan)
<b>Numero di articolo:</b>	0113114

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Arruga

Carignano del Sulcis  
Superiore DOC  
Cantine Sardus Pater

**Origine:** IT  
**Valutazioni:** James Suckling 93/100, Mundus Vini Silber,  
Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 100% Carignano (Carignan)  
**Maturità:** fino a 2026  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 16 Mesi in Barrique  
**Gradazione  
alcolica:** 15.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.