

*Cagnulari*



# Cagnulari

## Isola dei Nuraghi Rosso

Indicazione Geografica Tipica

**Uve:** Cagnulari 100%.

**Zona di produzione:** Terreni collinari posti a circa 200 m s.l.m.

**Tipologia del Terreno:** Buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a Guyot.

**Resa in uva:** circa 85 q/ha.

**Resa in vino:** circa 55 hL/ha.

**Epoca di vendemmia:** Seconda o terza decade di settembre

**Raccolta e vinificazione:** Le uve, raccolte a mano, giungono in cantina dove vengono diraspate e pigiate.

La fermentazione con le bucce dura per 8/10 giorni alla temperatura di 25/28 °C. La fermentazione malolattica si verifica naturalmente in autunno o nella primavera successiva alla vendemmia.

**Modalità di affinamento:** L'evoluzione avviene prevalentemente in serbatoi di acciaio inox e, in piccola parte, in barriques seminuove per circa 6 mesi. Viene imbottigliato previa chiarifica molto leggera e filtrazione larga.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino intenso, molto limpido. Buona intensità aromatica con sentori di confettura e geranio. Asciutto e piacevolmente sapido, ha struttura calda e vivace in cui si percepiscono delicata acidità e morbidezza di tannini. Media la persistenza gustativa con note fruttate e floreali. Finale fresco e pulito. Resiste bene 2 o 3 anni, in particolari annate anche di più.

**Abbinamenti e servizio:** Indicato con antipasti di salumi, primi piatti in salse rosse e saporose, zuppe di legumi, carni bianche e rosse grigliate o in tegame, formaggi mediamente stagionati.

Servire ad una temperatura di 14/16 °C e stappare la bottiglia al momento della mescita.

