



LINEA GRAND CRÙ



CAGNULARI

ALGHERO D.O.C.



CANTINA SANTA MARIA LA PALMA
ALGHERO



CAGNULARI

ALGHERO D.O.C.

Nei vigneti della località di Villassunta si producono le uve di questo vitigno autoctono, su di un terreno calcareo, che assicura loro una maturazione ottimale.

La cura particolare nella vinificazione ed il lungo riposo dopo l'imbottigliamento esaltano, infine, l'elegante struttura e l'inconfondibile profumo di questo nobile vino.

Colore: rosso rubino carico tendente leggermente al violetto.

Profumo: intenso, suadente, caratteristico, con sentori di liquirizia e frutti di bosco.

Sapore: pieno, morbido, intenso e persistente; con evidenti note di confetture di frutti rossi e ciliegia marasca.

Accostamenti: si accompagna a formaggi di media stagionatura, risotti, bolliti, arrosti di carni bianche o rosse.

Temperatura di servizio:

18° - 20°C

Alcool:

13% vol.

GRAND CRÙ LINE

CAGNULARI

ALGHERO D.O.C.

Vineyards in the Villassunta area produce these splendid grapes on calcareous soil, providing an optimal maturity. Following the ancient wine making tradition, after it is bottled, the wine is finished in the bottle and acquires its fine characteristics.

Colour: ruby red, slightly tending toward violet.

Bouquet: strong, smooth, characteristic, with hints of grass and wild berries.

Flavour: full, soft, strong and persistent, with clear suggestions of red berry and Marasca cherry preserves.

Serving suggestion: Good with cheeses that are aged to a moderate degree, rice dishes, boiled meats, roasts of red or white meat.

Serving temperature:

18° - 20°C

Alcoholic content:

13% vol.