



## Nepente di Oliena

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

14,5 % vol. - 750 ml. e

Vino rosso secco di grande struttura e corposità ottenuto da uve Cannonau selezionate nei vigneti del comune di Oliena su terreni non irrigui, particolarmente soleggiati e a giacitura collinare. Presenta un colore rosso rubino quasi granato con lievi riflessi aranciati, un profumo vinoso con aroma ampio e persistente, tipico del vitigno. Un sapore caldo, giustamente tannico, di buon corpo. Si accosta perfettamente con carni alla griglia anche un po' grasse e con pecorini stagionati. Conservare posizionando la bottiglia in orizzontale, può maturare ancora per 2 o 3 anni dopo l'imbottigliamento. Servire a 18°C. stappando la bottiglia almeno un'ora prima della mescita.