



# Cantina Luca Deiana

Vini di Sardegna, semplicemente BIO

## CAGNULARI DI SARDEGNA IGT

Il **Cagnulari IGT** prodotto a Perfugas con la varietà di uva autoctona cagnulari al 100%. Si tratta di un vino caratterizzato da colore intenso rosso rubino, con un bouquet aromatico che unisce sentori di frutta matura a bacca rossa con delicate note balsamiche. In bocca, il vino è secco, fresco e giustamente tannico. Servito ad una temperatura ideale di 18°C, il tenore alcolico del 16% ne fa un abbinamento perfetto per piatti di carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati.

### Scheda Tecnica

- ❖ **Denominazione** I.G.T. Isola dei Nuraghi Cagnulari.
- ❖ **Luogo di produzione** Perfugas.
- ❖ **Suolo** Argilloso
- ❖ **Varietà** Cagnulari 100%.
- ❖ **Clima** Tipicamente mediterraneo, con piovosità modesta, estati calde e ventilate.
- ❖ **Epoca di raccolta e vendemmia.** Le uve vengono selezionate e raccolte esclusivamente a mano a maturazione ottimale.
- ❖ **Vinificazione** in rosso con macerazione delle vinacce di 10 giorni. Fermentazione con lieviti selezionati per regime biologico in serbatoi di acciaio.
- ❖ **Invecchiamento** in contenitori di acciaio per 12 mesi.
- ❖ **Affinamento** in bottiglia per almeno 6 mesi.
- ❖ **Formato** 0,75 L

### Caratteristiche di Degustazione

- ❖ **Colore** rosso rubino intenso
- ❖ **Olfatto.** Sentori di frutta matura a bacca rossa, note balsamiche
- ❖ **In bocca.** Sapore secco, fresco, giustamente tannico
- ❖ **Tenore Alcolico** 16%
- ❖ **Conservazione.** Tenere la bottiglia in posizione orizzontale, al buio a temperatura di cantina
- ❖ **Servizio** 18°C
- ❖ **Abbinamenti.** Ideale con Carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati





# Cantina Luca Deiana

Vini di Sardegna, semplicemente BIO

\* \* \*

## Scheda Vino

---

---

### CAGNULARI IGT