



"Tonaghe"
Cannonau di Sardegna DOC

Rosso rubino carico. Bouquet complesso ed elegante, sentori di viola, frutti di bosco in confettura, spezia. Caldo, asciutto, armonico leggermente tannico.

Indicazioni:
Perchè non rievocare i piacevoli ricordi dell'estate appena trascorsa con una bella bottiglia di Cannonau?

Abbinamenti:
Agnello arrosto, Capretto al profumo di alloro. Coietas prosciutto e formaggio. Porceddu. Maccarrones de Busa al sugo, malloreddus.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Cannonau 90%, altre uve rosse locali 10%
Nazione:	Italia
Regione:	Sardegna
Denominazione:	Cannonau di Sardegna DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 5 anni
Temperatura di servizio:	18° C
Premi e riconoscimenti:	2012 Due bicchieri Vini d'â€™Italia 2013 Gambero rosso