



"Inu"
Cannonau Riserva DOC

Rosso rubino carico, tendente al granato. L'attacco è giovine, con vinosità ben definita e sentori di ciliegia, prugna matura e more selvatiche. Caldo, pieno e con struttura ricca e di lunga persistenza. 12 mesi in botti di piccole e medie dimensioni di primo e secondo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia.

Indicazioni:

La grande struttura di questo Cannonau Riserva ne fa un vino da grandi Occasioni. Deciso come il Popolo che lo produce, lo consiglieri alle persone che non amano i compromessi.

Abbinamenti:

Spezzatino di cinghiale, carni rosse Pecorino stagionato.



DETTAGLI
PRODOTTO:

| | |
|--------------------------|--|
| Tipologia: | Vini Rossi |
| Colore: | Rosso |
| Uvaggio: | Cannonau 90%, altre uve rosse locali 10% |
| Nazione: | Italia |
| Regione: | Sardegna |
| Denominazione: | Cannonau di Sardegna DOC Riserva |
| Formato: | 75 cl. |
| Consumo: | Potenziale di invecchiamento 7 anni |
| Temperatura di servizio: | 18° C |
| Premi e riconoscimenti: | 2012 Medaglia d'argento Concorso Internazionale Grenaches du monde |