

PIETRA

Romangia Cagnulari IGT



Degustazione

Al calice si presenta con un caratteristico colore rosso porpora con riflessi violacei. Al naso offre intensi aromi fruttati. In bocca risulta sapido con sfumature speziate. Si abbina perfettamente con carni in umido, cacciagione, primi piatti al sugo di carne, salumi speziati e formaggi stagionati. Per apprezzarne al meglio le caratteristiche, si consiglia di servirlo alla temperatura di 18°C.

Informazioni Tecniche

Questo vino particolarissimo ed unico nasce dal vitigno Cagnulari, coltivato nei vigneti della zona Romangia tra Sorso e Sennori in provincia di Sassari. Il terreno è esclusivamente calcareo, con una definita matrice calcarea che conferisce al vino le sue peculiari caratteristiche. L'uvaggio è composto al 100% da Cagnulari, varietà autoctona che esprime al meglio le potenzialità di questo territorio.